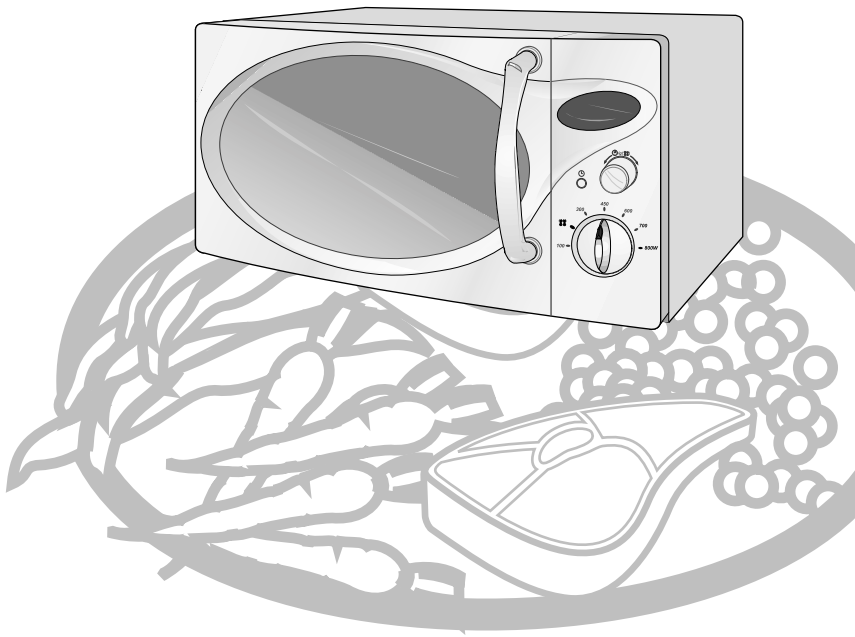
SAMSUNG

MIKROVÅGSUGN

Bruksanvisning och tillagningsråd

M1727N / M1717N



Snabbguide 2
Ugn 3
Tillbehör 3
Kontrollpanel 4
Så använder du denna bruksanvisning 5
Säkerhetsföreskrifter 6
Installera mikrovågsugnen 7
Inställning av klockan(M1727N) 7
Så fungerar en mikrovågsugn 8
Kontrollera att uhnen fungerar rätt 8
Om du är osäker eller har ett problem 9
Tillagning / Uppvärmning 9
Effektlägen 10
Stoppa tillagningen 10
Ändra tillagningstiden 11
Avfrosta mat manuellt(M1717N) 11
Använda funktionen Automatisk upptining (M1727N) 12
Inställningar för automatisk upptining(M1727N) 12
Använda snabbuppvärmningen(M1717N) 12
Inställning för snabbuppvärmning(M1717N) 12
Råd om kokkärl 13
Råd för tillagningen 14
Rengöring av mikrovågsugnen 19
Förvaring och reparationer av mikrovågsugnen 20
Tekniska data 20

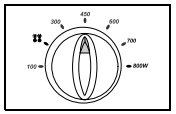
Code No.: DE68-01781D

Snabbguide

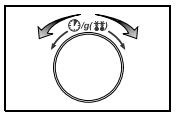
SW

Modell : M1727N

Om du vill tillaga mat

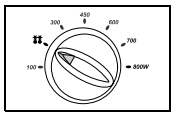


1. Ställ in maten i ugnen.
Välj effektläge genom att vrida på ratten för **EFFEKTLÄGE**.

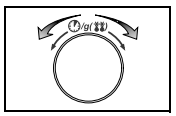


2. Välj tillagningstid genom att vrida på ratten för **tid/vikt** (⏱/g(⁂)).
Resultat: Tillagningen startar efter ca. två sekunder.

Om du vill tina upp mat

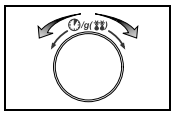


1. Vrid reglaget för **EFFEKTLÄGE** till symbolen för **AUTOUPPTINING** (⁂).



2. Ställ in ratten för **tid/vikt**(⏱/g(⁂)) på rätt vikt.
Resultat: Tillagningen startar efter ca. två sekunder.

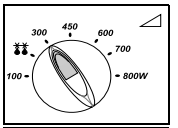
Om du vill ändra tillagningstiden



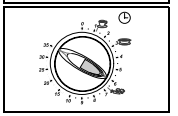
Låt maten stå kvar i ugnen.
Vrid ratten för **tid/vikt**(⏱/g(⁂)) till önskad tid.

Modell : M1717N

Om du vill tillaga mat

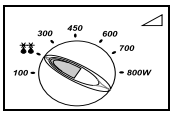


1. Ställ in maten i ugnen.
Välj effektläge genom att vrida på ratten för **EFFEKTLÄGE**.

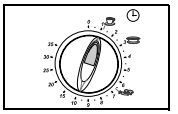


2. Ange antal minuter med **TIMER**-ratten.

Om du vill tina upp mat

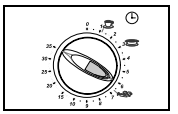


1. Vrid reglaget för **EFFEKTLÄGE** till symbolen för **MANUELL UPPTINING** (⁂).



2. Vrid **TIMER**-ratten till lämpligt antal minuter.

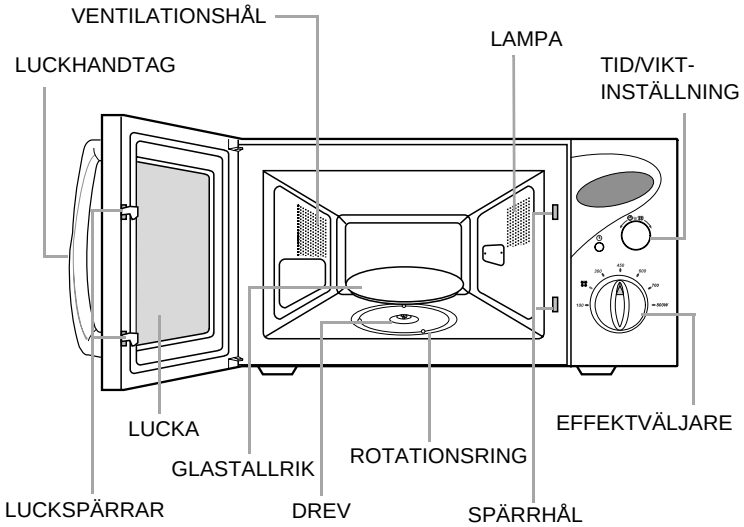
Om du vill ändra tillagningstiden



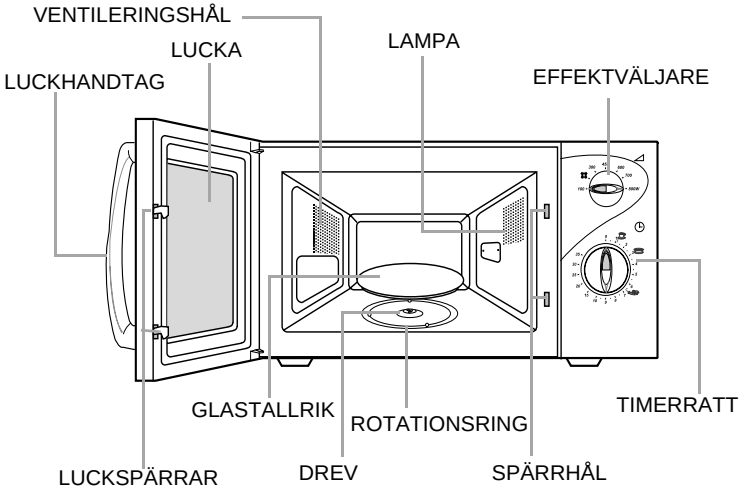
Låt maten ligga kvar i ugnen.
Vrid **TIMER**-ratten till önskat antal minuter.

Ugn

Modell : M1727N

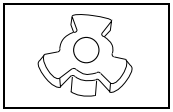


Modell : M1717N

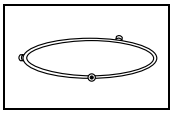


Tillbehör

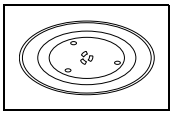
Beroende på vilken modell du har köpt, ingår flera tillbehör som kan användas på olika sätt.



1. Vredet, sitter redan på motoraxeln i botten av ugnen.
Syfte: Vredet roterar glastallriken.



2. Rotationsring, placeras mitt i ugnen.
Syfte: Glastallriken vilar på rotationsringen.



3. Glastallrik, placeras på rotationsringen så att dess centrum passas in i vredet.
Syfte: Glastallriken är den yta som normalt används vid tillagningen; den kan lätt tas ut och rengöras.

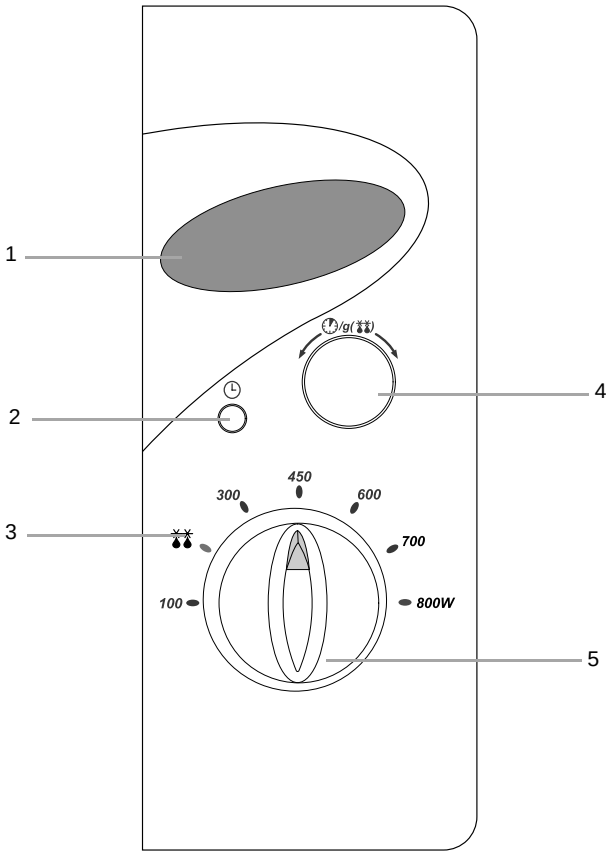
☛ ANVÄND INTE mikrovågsugnen utan rotationsringen och glastallriken.

SW

Kontrollpanel

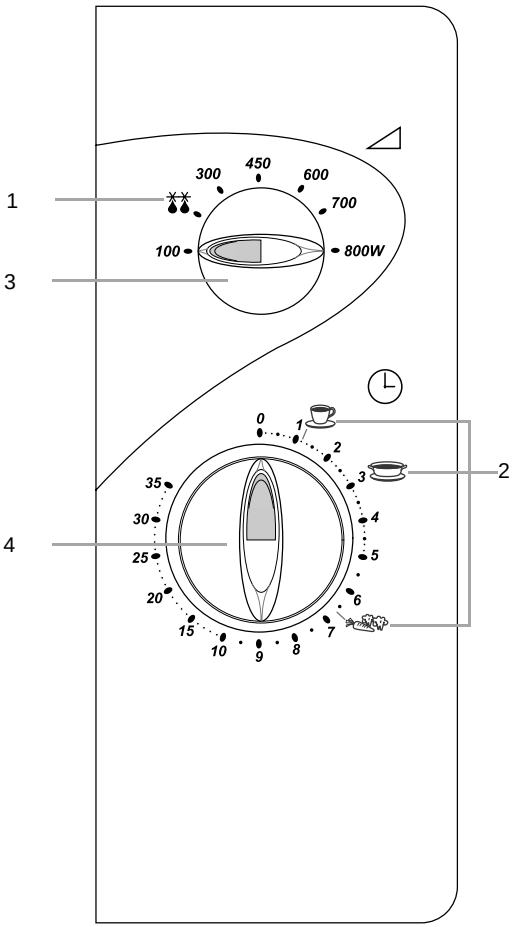
SW

Modell :M1727N



1. TECKENFÖNSTER
2. KLOCK KNAPP
3. AUTOUPPTINING
4. TID/VIKT-INSTÄLLNING
5. EFFEKTVÄLJARE

Modell : M1717N



1. MANUELL UPPTINING
2. SNABBUPPVÄRMNING
3. EFFEKTVÄLJARE
4. TIMERRATT

Så använder du denna bruksanvisning

Du har just köpt en mikrovågsugn från SAMSUNG. Denna bruksanvisning innehåller mycket värdefull information om användningen av din mikrovågsugn:

- ***Säkerhetsföreskrifter***
- ***Lämpliga tillbehör och kokkärl***
- ***Praktiska matlagningsråd***

På omslagets insida finns en snabbguide som förklarar tre grundläggande funktioner:

- ***Tillagning av mat***
- ***Upptining av mat***
- ***Förlängning av tillagningstiden***

I början av bruksanvisningen finns bilder av ugnen och kontrollpanelen, där du lätt hittar rätt knapp.

I steg-för-steg-anvisningarna används tre olika symboler.

Viktigt

Anmärkning

Vrid

FÖRESKRIFTER FÖR ATT UNDVIKA ATT UTSÄTTAS FÖR SKADLIG MIKROVÅGSENERGI

Om du inte följer nedanstående säkerhetsanvisningar kan du bli utsatt för skadlig mikrovågsenergi.

(a) Du får inte under några omständigheter försöka starta mikrovågsugnen med öppen lucka. Försök inte ändra på luckspärrarna eller sätta in något i säkerhetslåsens hål.

(b) Placera aldrig något föremål mellan ugnsluckan och ugnens framsida. Låt inte matrester eller rengöringsmedel samlas på tätningsytorna. Se noga till att luckan och tätningsytorna hålls rena. Torka rent efter användning, först med en fuktig trasa, därefter med en mjuk, torr trasa.

(c) Använd inte ugnen om den är skadad. Se först till att den repareras av en kvalificerad servicetekniker som utbildats av tillverkaren. Det är ytterst viktigt att ugnsluckan stängs ordentligt och att det inte finns skador på:
(1) Luckan, lucktätningarna och tätningsytorna
(2) Gångjärnen (trasiga eller lösa)
(3) Nätsladden

(d) Ugnen får inte ändras eller repareras av någon annan än en servicetekniker som har de rätta kvalifikationer och har utbildats av tillverkaren.

Säkerhetsföreskrifter

SW

Viktiga säkerhetsinstruktioner.

Läs noggrant igenom instruktionerna och spara dem för framtida bruk.

Innan du lagar mat eller värmer flytande livsmedel i din mikrovågsugn, skall du kontrollera att följande säkerhetsåtgärder har vidtagits.

1. **ANVÄND INGA** kokkärl eller köksredskap av metall i mikrovågsugnen:
   - Kastruller, skålar eller fat av metall
   - Porslin med guld- eller silverdekorationer
   - Grillspett, gafflar osv.

   Orsak: Elektriska ljusbågar och gnistor kan uppstå, vilket kan skada ugnen.
2. **VÄRM INTE**:
   - Lufttäta och vakuumförslutna flaskor, burkar eller påsar.
     T.ex. barnmatsburkar
   - Lufttäta matvaror.
     T.ex. ägg, nötter i skal, tomater

   Orsak: Det ökade trycket kan få dem att explodera.
   Råd: Ta av lock och stick hål på skinn, påsar osv.
3. **STARTA INTE** mikrovågsugnen när den är tom.
   Orsak: Ugnens väggar kan skadas.
   Råd: Låt alltid ett glas vatten stå kvar i ugnen. Vattnet absorberar mikrovågorna om du av misstag startar ugnen när den är tom.
4. **TÄCK INTE** baksidans ventilationshål med tyg eller papper.
   Orsak: Tyget eller papperet kan börja brinna, eftersom det kommer ut het luft från hålen.
5. **ANVÄND ALLTID** grytvantar eller grytlappar när du tar ut något från ugnen.
   Orsak: Vissa tallrikar och skålar absorberar mikrovågor. Värme överförs alltid från maten till tallriken eller skålen, som därför blir het.
6. **RÖR INTE** värmeelementet eller ugnens innerväggar.
   Orsak: Väggarna kan vara tillräckligt varma för att du skall bränna dig även när tillagningen har avslutats, trots att det inte ser ut så. Låt aldrig brännbart material komma i kontakt med ugnens insidor. Låt ugnen svalna först.
7. För att minska risken för brand i ugnen:
   - Förvara aldrig brännbara material i ugnen.
   - Ta bort förslutningsremsor med ståltråd från pappers- och plastpåsar.
   - Använd inte mikrovågsugnen för att torka tidningar
   - Om rök skulle uppstå, skall du låta luckan vara stängd, slå av ugnen och dra ur nätsladden från vägguttaget
8. Var särskilt försiktig när du värmer flytande livsmedel och barnmat.
   - **LÅT ALLTID** vätskan eller maten stå kvar i ugnen åtminstone 20 sekunder, så att temperaturen fördelas bättre.
   - Rör om under uppvärmningen, om det behövs, och rör ALLTID om efter uppvärmningen.
   - Var försiktig när du tar ut det som du har värmt upp. Du kan bränna dig, om skålen/flaskan/burken är för varm.
   - Det finns också en risk för fördröjd överkokning och heta stänk.
   - För att förhindra fördröjd överkokning och risken för brännskador, bör du ställa en plastsked eller en glasstav i drycken och röra före, under och efter uppvärmningen.

   Orsak: Vid uppvärmning av drycker kan kokpunkten fördröjas; det innebär att överkokning och heta stänk kan uppstå efter det att flaskan/burken tagits ut från ugnen. Du kan bränna dig.
   - Om någon skulle bränna sig, skall följande FÖRSTA HJÄLPEN-instruktioner följas:
     * Sätt ned det skadade området i kallt vatten i minst 10 minuter.
     * Täck över med ett rent och torrt förband.
     * Smörj inte in med någon kräm, olja eller salva.
   - **FYLL ALDRIG** behållaren ända upp, och välj en behållare som är bredare upptill än nedtill så motverkar du risken för överkokning. Flaskor med smal hals kan också explodera om de överhettas.
   - **KONTROLLERA ALLTID** temperaturen på barnmat eller mjölk innan du ger den till barnet.
   - **VÄRM ALDRIG** en nappflaska med nappen på, eftersom flaskan kan explodera om den överhettas.
9. Var försiktig så nätsladden inte skadas.
   - Låt inte nätsladden komma i kontakt med vatten, och håll den borta från varma föremål.
   - Använd inte mikrovågsugnen om nätsladden eller stickkontakten är skadade.
10. Stå på en armlängds avstånd från ugnen när du öppnar luckan.
    Orsak: Den heta luften eller ångan kan bränna dig när den släpps ut.
11. Håll ugnens insida ren.
    Orsak: Matrester eller fettstänk på väggarna och botten kan skada färgen och minska ugnens effektivitet.
12. Klickljud kan höras när ugnen används, speciellt vid upptining.
    Orsak: Ljudet kan höras när den elektriska effekten ändras. Detta är normalt.
13. Om mikrovågsugnen startas tom, kommer strömmen att brytas automatiskt, av säkerhetsskäl. Den kan åter användas på normalt sätt, om du väntar minst 30 minuter.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

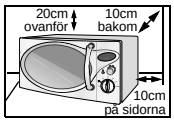
Under tillagning och uppvärmning i engångsmaterial och brännbara material bör du titta in genom luckans fönster då och då.

VIKTIGT

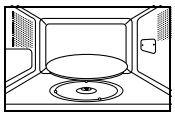
Små barn får **ALDRIG** tillåtas använda mikrovågsugnen eller leka med den. De bör inte heller lämnas utan tillsyn i närheten av mikrovågsugnen, då den används. Saker som barn kan intressera sig för skall inte förvaras eller gömmas ovanför ugnen.

Installera mikrovågsugnen

Placera ugnen på en slät, jämn yta som är tillräckligt stabil för att bära dess vikt.



1. När du installerar ugnen, måste du se till att ventilationen fungerar genom att lämna minst 10 cm fritt på baksidan och på båda sidorna av ugnen samt 20 cm ovanför.



2. Ta bort allt förpackningsmaterial inuti ugnen.
Sätt in rotationsringen och glastallriken.
Kontrollera att glastallriken kan rotera fritt.

3. Denna mikrovågsugn måste placeras så att kontakten är tillgänglig.

☛ **Blockera aldrig** ventilationshålen. Det kan leda till att ugnen överhettas och automatiskt stängs av. Det går då inte att använda den förrän den har svalnat tillräckligt.

☛ För din säkerhets skull bör du ansluta kabeln till ett jordat växelströmsuttag för 3 stift, med 230 V, 50 Hz AC. Om ugnens elkabel är trasig måste den bytas mot en specialkabel (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Kontakta din närmaste åter försäljare för byte. I ISRAEL används kabel PENCON (ZD16A), i SYDAFRIKA APEX LEADS SA16 och i NIGERIA, GHANA, KENYA samt FÖRENADE ARABEMIRATEN PENCON(UD13A1).

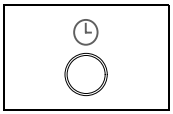
☛ **Installera** ej mikrovågsugnen i en varm eller fuktig omgivning, som intill en traditionell ugn eller ett värmeelement. Respektera den ovan angivna kraven på nätspänningen. En eventuell förlängningssladd måste uppfylla samma krav som ugnens sladd. Torka av ugnens insida och lucktätningen med en fuktig trasa innan du använder mikrovågsugnen första gången.

Inställning av klockan(M1727N)

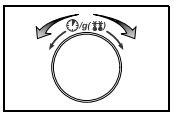
Mikrovågsugnen har en inbyggd klocka. Tiden kan visas i antingen 24-timmars- eller 12-timmarsformat. Klockan måste ställas in:

- ***När ugnen tas i bruk första gången***
- ***Efter ett strömavbrott***

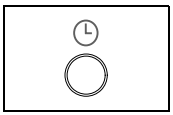
✉ Glöm inte ställa om klockan vid övergång till och från sommartid.



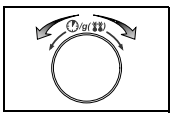
1. **Om du vill ha ...** — **Tryck då på ◷-knappen...**
24-timmarsvisning — En gång
12-timmarsvisning — Två gånger



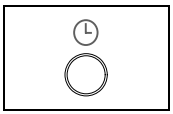
2. Vrid ratten för **Tid/Vikt**(◷/g(⁂)) för att ställa in rätt timme.



3. Tryck på ◷ Knappen.



4. Vrid ratten för **Tid/Vikt**(◷/g(⁂)) för att ställa in rätt minut.



5. Tryck på ◷ Knappen.

SW

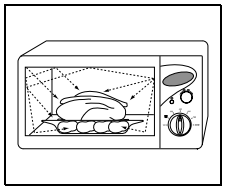
Så fungerar en mikrovågsugn

Mikrovågor är högfrekventa elektromagnetiska vågor; den energi som frigörs gör det möjligt att koka eller värma upp mat utan att form eller färg förändras.

Du kan använda din mikrovågsugn till:

- ***Upptining***
- ***Tillagning***
- ***Uppvärmning***

Tillagningsprincip



1. Mikrovågorna som alstras av magnetronen fördelas likformigt, eftersom maten roterar på glastallriken. På så vis kokas maten jämnt.
2. Mikrovågorna absorberas av maten, till ett djup av ca. 2,5 cm. Kokningen fortsätter sedan, då värmen sprids inuti maten.
3. Tillagningstiderna varierar, beroende på den behållare som används och matens egenskaper:
   - Kvantitet och täthet
   - Vattenhalt
   - Starttemperatur (kyld eller rumstempererad)

☛ Eftersom det inre av livsmedlen kokas genom värmespridning, fortsätter tillagningen även efter det att du tar ut maten ur ugnen. De ståtider som anges i recept och i denna bruksanvisning måste därför respekteras, så att:

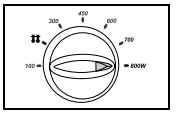
- Maten tillagas jämnt och ända in i mitten
- Temperaturen blir densamma rakt igenom maten

Kontrollera att uhnen fungerar rätt

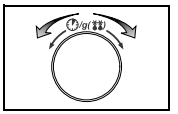
Följande enkla metod ger dig möjlighet att kontrollera att ugnen alltid fungerar rätt.

Ställ först en skål med vatten på glastallriken.

Modell : M1727N

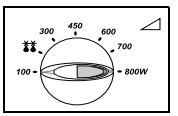


1. Ställ in högsta effektläget genom att vrida på ratten för **EFFEKTLÄGE**.

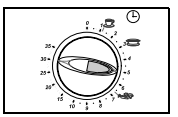


2. Ställ tiden på 4-5 minuter genom att vrida på ratten för **tid/vikt**(⏱/g(⁂)).
   Efter den tiden bör vattnet koka.
   Resultat: Tillagningen startar efter ca. två sekunder.

Modell :M1717N



1. Ställ in högsta effektläget genom att vrida på ratten för **EFFEKTLÄGE**.



2. Ange tiden, 4-5 minuter, med hjälp av **TIMER**-ratten.

✉ Ugnen skall vara ansluten till ett lämpligt vägguttag. Glastallriken skall vara på sin plats i ugnen. Om ett annat effektläge än det högsta används, tar det längre tid innan vattnet kokar.

Om du är osäker eller har ett problem

Om du har något av problemen i nedanstående lista, prova då de föreslagna lösningarna.

- Följande är normalt.
  - Fukt kondenseras i ugnen.
  - Luft strömmar kring luckan och runt ugnens yttersidor.
  - Ljus reflekteras kring luckan och runt ugnens yttersidor.
  - Ånga tränger ut genom luckspringorna och ventilationshålen.

- Ugnen startar inte när du vrider på ratten för **tid/vikt**(). (M1727N)
  - Är luckan ordentligt stängd?

- Ugnen startar inte då du vrider på **TIMER**-ratten.(M1717N)
  - Är luckan helt stängd?

- Maten är inte alls kokt
  - Har du ställt in timern korrekt?
  - Är luckan stängd?
  - Har du överbelastat eluttagen och orsakat att en säkring gått eller en brytare löst ut?

- Maten är antingen för lite eller för mycket kokt
  - Ställde du in rätt tillagningstid för denna slags mat?
  - Valde du rätt effektläge?

- Gnistor och knastrande ljud i ugnen (ljusbågar)
  - Har du ställt in ett fat med metalldekorationer?
  - Har du glömt en gaffel eller annat metallredskap i ugnen?
  - Ligger aluminiumfolie alltför nära innerväggarna?

- Ugnen stör radio eller TV
  - Mindre störningar i TV eller radio kan konstateras medan ugnen används. Detta är normalt. Lös problemet genom att placera ugnen på avstånd från TV, radio och antenner.
  - Om störningar upptäcks av ugnens mikroprocessor, kan teckenfönstret nollställas. Detta problem löses genom att du drar ut stickproppen ur vägguttaget och sätter tillbaka den. Ställ in klockan igen.(M1727N)

✉ Om ovanstående råd inte löser problemet, kontakta då den lokala återförsäljaren eller SAMSUNGs serviceavdelning.

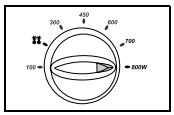
Tillagning / Uppvärmning

SW

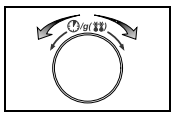
Här förklaras metoden för tillagning och uppvärmning av mat. KONTROLLERA ALLTID inställningarna innan du lämnar ugnen utan tillsyn.

Placera först maten mitt på glastallriken. Stäng luckan.

Modell : M1727N

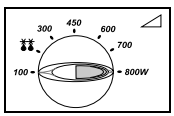


1. Ställ in högsta effektläget genom att vrida på ratten för **EFFEKTLÄGE**.
(HÖGSTA EFFEKT: 800 W)

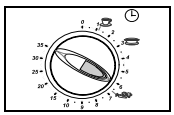


2. Ställ in tiden genom att vrida på ratten för **tid/vikt**().
Resultat: Lampan i ugnen börjar lysa och glastallriken roterar.
1) Tillagningen startar, och när den är klar ger ugnen fyra ljudsignaler.
2) En påminnelsesignal hörs sedan 3 gånger (en gång per minut).
3) Aktuell tid visas åter.

Modell : M1717N



1. Ställ in högsta effektläget genom att vrida på ratten för **EFFEKTLÄGE**.
(HÖGSTA EFFEKT: 800 W)



2. Ange tiden genom att vrida på **TIMER**-ratten.
Resultat: Ugnen tänds och tallriken börjar rotera.

☛ **Starta aldrig** mikrovågsugnen när den är tom.

✉ Du kan ändra effektläget under tillagningen genom att vrida på ratten för **EFFEKTLÄGE**.

SW

Effektlägen

Du kan välja mellan följande effektlägen.

Effektlägen	Effekt
HÖG	800 W
UPPVÄRMNING	700 W
MEDELHÖG	600 W
MEDEL	450 W
MEDELLÅG	300 W
MANUELL UPPTINING(⁂) : M1717N	180 W
AUTOUPPTINING(⁂) : M1727N	180 W
LÅG/VARMHÅLLNING	100 W

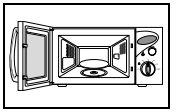
✉ Om du väljer ett högre effektläge, skall tillagningstiden minskas.

✉ Om du väljer ett lägre effektläge, skall tillagningstiden ökas.

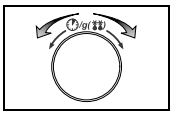
Stoppa tillagningen

Du kan stoppa tillagningen när som helst och kontrollera maten.

Modell : M1727N

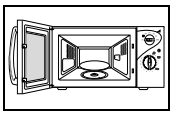


1. Tillfälligt stopp:
Öppna luckan.
Resultat: Tillagningen stoppas. Stäng luckan, om du vill återuppta tillagningen.

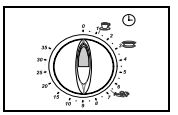


2. Definitivt stopp:
Vrid ratten för **tid/vikt**(⏱/g(⁂)) åt vänster.
Teckenfönstret visar nu "0".

Modell : M1717N



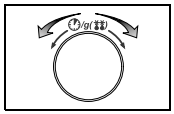
1. Tillfälligt stopp:
Öppna luckan.
Resultat: Tillagningen stoppas. Stäng luckan, om du vill återuppta tillagningen.



2. Avbryta permanent:
Vrid **TIMER**-ratten till "0".

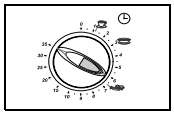
Ändra tillagningstiden

Modell : M1727N



Ändra den återstående tillagningstiden genom att vrida på ratten för **tid/vikt** (*g*).
Om du vill öka eller minska tiden medan tillagningen pågår, vrider du ratten åt höger eller vänster.

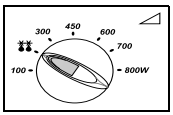
Modell : M1717N



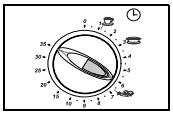
Ange tiden genom att vrida på **TIMER**-ratten.

Avfrosta mat manuellt(M1717N)

Med avfrostningen kan du tina kött, kyckling, fisk.
Placera först det frysta mitt på mikrovågsugnens tallrik och stäng luckan.



1. Vrid reglaget för **EFFEKTLÄGE** till symbolen för **MANUELL UPPTINING** ( ).



2. Ange tiden genom att vrida på **TIMER**-ratten.
Resultat: Avfrostningen startar.

☛ Välj manuell upptining vid en nivå på 180W om du vill tina mat manuellt. För mer information om manuell upptining och upptiningstider, se sidan 18 (endast M1717N).

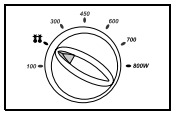
SW

SW

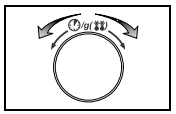
Använda funktionen Automatisk upptining (M1727N)

Funktionen Upptining ger dig möjlighet att tina upp kött, fågel och fisk.

Placera först den djupfrysta maten mitt på glastallriken och stäng luckan.



1. Vrid reglaget för **EFFEKTLÄGE** till symbolen för **AUTOUPPTINING** ( ).



2. Vrid ratten för **tid/vikt** ( ) till rätt vikt.
Resultat: Lampan i ugnen börjar lysa och glastallriken roterar.
1) Tillagningen startar, och när den är klar ger ugnen fyra ljudsignaler.
2) En påminnelsesignal hörs sedan 3 gånger (en gång per minut).
3) Aktuell tid visas åter.

✉ Använd endast behållare som är mikrovågssäkra.

Inställningar för automatisk upptining(M1727N)

Ta bort all typ av förpackningsmaterial före upptining.

Lägg den frysta maten på en skivtallrik.

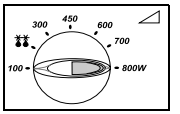
Vänd på maten när ugnen piper.

Låt maten stå kvar under motsvarande ståtid efter att den automatiska upptiningen är klar.

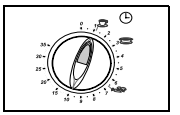
Mat	Portion	Ståtid	Rekommendationer
Kött	200-1500 g	20-60 min	Skydda kanterna med aluminiumfolie.
Fågel	200-1500 g	20-60 min	Vänd på maten när ugnen piper.
Fisk	200-1500 g	20-50 min	

Använda snabbuppvärmningen(M1717N)

Placera maten mitt på den roterande tallriken och stäng luckan.



1. Vrid **EFFEKTLÄGE**-ratten till maxeffekt.



2. Vrid på **TIMER**-ratten och välj Snabbuppvärmning. (drycker, soppa/sås eller färdiga måltider)

✉ Använd endast behållare som är mikrovågssäkra.

Inställning för snabbuppvärmning(M1717N)

Här följer några tips och rekommendationer som bör följas när du tillagar eller värmer mat med funktionen Snabbuppvärmning.

Symbol	Typ	Portion	Tillagningstid	Värmeutjämningstid
	Drycker	150 ml	1 min 10 sek	1-2 min
	Soppa/Sås (kyld)	200-250 ml	3 min	2-3 min
	Färdiga måltider	300-350 g	6 min 40 sek	3 min

Råd om kokkärl

När man tillagar mat i mikrovågsugn måste mikrovågorna ges möjlighet att tränga in i maten, utan att reflekteras eller absorberas av den skål eller motsvarande som används.

Därför måste kokkärlet väljas med omsorg. Om det är märkt "mikrovågssäkert" kan du vara lugn.

Följande tabell är en lista på olika kokkärl osv. där du kan se om de kan användas och i så fall hur.

Kokkärl	Mikrovågs-säker	Kommentarer
Aluminium folie	✓ ✗	Små bitar kan användas för att skydda vissa delar av maten från att upphettas alltför hårt. Ljusbågar kan uppstå om folien ligger alltför nära en innervägg eller om alltför mycket folie används.
Brynplatta	✓	Förvärm inte mer än åtta minuter.
Porslin och keramik	✓	Porslin, keramik, glaserat lergods och benporslin är vanligen lämpliga, dock ej om de har metalldekorerationer.
Engångsartiklar, polyesterplast	✓	Vissa frysta livsmedel är förpackade i sådant material.
Papperstallrikar Snabbmatsförpackningar		
• Polystyrenmuggar och behållare	✓	Kan användas för att värma upp mat. Överhettning kan leda till att polystyren smälter.
• Papperspåsar och tidningspapper	✗	Kan fatta eld.
• Returpapper och material med metalltrådar	✗	Kan orsaka ljusbågar.
Glas		
• Ugnseldfast	✓	Kan användas, dock ej om det har metalldekorerationer.
• Finare glas	✓	Kan användas för att värma upp mat och dryck. Ömtåligt glas kan spricka eller gå sönder om det upphettas hastigt.
• Glasburkar	✓	Locket måste tas av. Endast lämpliga för uppvärmning.
Metall		
• Tallrikar och fat	✗	Kan orsaka ljusbågar eller brand.
• Påsförslutningar med ståltråd	✗	
Papper		
• Tallrikar, muggar, servetter och hushållspapper	✓	Kan användas vid korta tillagningstider och vid uppvärmning. Även för att suga upp överflödig fukt.
• Returpapper	✗	Kan orsaka ljusbågar.
Plast		
• Behållare	✓	Särskilt värmetålig termoplast. Vissa andra typer av plast kan missformas och missfärgas vid höga temperaturer. Använd inte melaminplast.
• Plastfolie	✓	Kan användas för att bevara fuktighet. Bör ej komma i kontakt med maten. Var försiktig när folien tas bort, eftersom het ånga frigörs.
• Fryspåsar	✓ ✗	Endast kokbar eller ugnseldfast. Bör ej vara lufttät. Stick hål med en gaffel, om det behövs.
Smörgåspapper	✓	Kan användas för att bevara fuktighet och förhindra stänk.

Råd för tillagningen

SW

MIKROVÅGOR

Mikrovågsenergi tränger in i maten. Den absorberas av dess innehåll så som vatten, fett och socker.
Mikrovågorna får molekylerna i maten att röra sig snabbt. Dessa snabba rörelser skapar friktion, som i sin tur resulterar i värme som får maten att koka.

TILLAGNING

Kokkärl för mikrovågstillagning:
Kokkärlen måste tillåta mikrovågsenergin att passera för att högsta effektivitet skall uppnås.
Mikrovågorna reflekteras av metaller, t.ex. rostfritt stål, aluminium och koppar, men de tränger igenom keramik, glas, porslin och plast, liksom papper och trä. Därför får maten aldrig kokas i metallkärl.

Lämpliga livsmedel för mikrovågstillagning:
Många olika typer av livsmedel passar för mikrovågstillagning, bl.a. färska och frysta grönsaker, frukt, pasta, ris, spannmål, bönor, fisk och kött. Sås, vaniljsås, soppa, ångkokt pudding, fruktkonserver och inläggningar kan också tillagas i en mikrovågsugn. Mikrovågstillagning är allmänt sett idealisk för all mat som normalt skulle tillagas på spisen. Ytterligare exempel är smält smör eller smält choklad (se avsnittet med speciella tips).

Täck över maten
Att täcka över maten under tillagningen är mycket viktigt, eftersom vattnet bildar ånga och bidrar till tillagningsprocessen. Maten kan täckas på olika sätt: t.ex. med en keramiktallrik, ett plastlock eller mikrovågstålig plastfolie.

Ståtider
Efter tillagningen är det viktigt att ge maten en "ståtid", för att temperaturen skall utjämnas i maten.

Tillagningsråd för frysta grönsaker

Använd en lämplig skål av ugnseldfast glas (t.ex. "Pyrex") med lock. Tillaga med locket på under den minimitid som anges i tabellen. Fortsätt tillagningen tills du får det resultat du önskar. Rör om två gånger under kokningen och en gång efteråt. Tillsätt salt, kryddor eller smör efter tillagningen. Täck över grönsakerna under ståtiden.

Grönsak	Mängd	Effekt	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Spenat	150g	600W	5-6	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk.) kallt vatten.
Broccoli	300g	600W	9½-10½	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk.) kallt vatten.
Ärter	300g	600W	8-9	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk.) kallt vatten.
Brytbönor	300g	600W	10-11	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk.) kallt vatten.
Blandade Grönsaker (morötter/ärter/ majs)	300g	600W	8½-9½	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk.) kallt vatten.
Kinesisk Grönsaksblandning	300g	600W	8-9	2-3	Tillsätt 15 ml (1 msk.) kallt vatten.

Råd för tillagningen(fortsättning)

Tillagningsråd för färska grönsaker

Använd en lämplig skål av ugnseldfast glas (t.ex. “Pyrex”) med lock. Tillsätt 30-45 ml kallt vatten (2-3 msk.) per 250 g grönsaker, om inte någon annan mängd rekommenderas i tabellen. Tillaga med locket på under den minimitid som anges i tabellen. Fortsätt tillagningen tills du får det resultat du önskar. Rör om en gång under tillagningen och en gång efter. Tillsätt salt, kryddor eller smör efter tillagningen. Låt sedan grönsakerna stå under lock i 3 minuter.

Tips: Skär de färska grönsakerna i jämnstora bitar. Ju mindre de är, desto fortare blir de färdiga.

Alla färska grönsaker skall tillagas med full mikrovågseffekt (800 W).

Grönsak	Mängd	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Broccoli	250g 500g	4½-5 8-8½	3	Dela i jämnstora buketter. Lägg stammarna mot mitten.
Brysselkål	250g	6-7	3	Tillsätt 60-75 ml (5-6 msk.) vatten.
Morötter	250g	4½-5	3	Skär morötterna i jämntjocka skivor.
Blomkål	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Skär stora buketter i jämnstora halvor. Lägg stammarna mot mitten.
Zucchini	250g	3½-4	3	Skär zucchinin i skivor. Tillsätt 30 ml (2 msk.) Vatten eller en klick smör. Låt koka tills den just börjar mjukna.
Aubergine	250g	4½-5	3	Skär auberginen i tunna skivor och stänk över 1 matsked citronsaft.
Purjolök	250g	5-5½	3	Skär purjon i tjocka skivor.
Champinjoner	125g 250g	1½-2 3½-4	3	Tillaga hela små eller skivade större champinjoner. Tillsätt inget vatten. Stänk citronsaft över. Krydda med salt och peppar. Låt rinna av före servering.
Lök	250g	5½-6	3	Skär löken i skivor eller halvor. Tillsätt. endast 15 ml (1 msk.) vatten.
Paprika	250g	4½-5	3	Skär paprikan i tunna skivor.
Potatis	250g 500g	4½-5½ 8-9	3	Väg de skalade potatisarna och skär dem i jämnstora halvor eller fjärdedelar.
Kålrabbi	250g	5-5½	3	Skär kålrabbin i små tärningar.

Tillagningsråd för ris och pasta

Ris: Använd en stor ugnseldfast glasskål med lock - ris fördubblar sin volym genom kokningen. Koka under lock.
När kokningen är klar, rör du om och saltar eller kryddar och tillsätter smör. Därefter låter du riset stå under angiven tid.
Anmärkning: det är möjligt att riset inte har sugit upp allt vatten när tillagningstiden har gått.

Pasta: Använd en stor ugnseldfast glasskål. Tillsätt kokande vatten och en nypa salt, rör om ordentligt.
Koka utan lock.
Rör om då och då under och efter tillagningen. Läck på locket under ståtiden, låt rinna av ordentligt efteråt.

Livsmedel	Mängd	Effekt	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Vitt ris (förbehandlat)	250g	800W	17-18	5	Tillsätt 5 dl kallt vatten.
Råris (förbehandlat)	250g	800W	22-23	5	Tillsätt 5 dl kallt vatten.
Råris	250g	800W	22-23	10	Tillsätt 6 dl kallt vatten.
Blandat ris (ris + vildris)	250g	800W	18-19	5	Tillsätt 5 dl kallt vatten.
Ris/veteblandning	250g	800W	19-20	5	Tillsätt 4 dl kallt vatten.
Pasta	250g	800W	11-12	5	Tillsätt 1 l hett vatten.

Råd för tillagningen(fortsättning)

UPPVÄRMNING

Din mikrovågsugn värmer mat på en bråkdel av den tid som krävs med en vanlig ugn eller spis.
Använd effektlägena och uppvärmningstiderna i följande tabell som vägledning. Tiderna i tabellen utgår från vätskor med rumstemperatur, ca. +18 till 20°C eller kylda matvaror med en temperatur på ca. +5 till +7°C.

Placering och övertäckning
Undvik att värma stora stycken, t.ex. en stek. De yttre delarna riskerar att värmas för länge och torka ut, innan det inre är riktigt varmt. Att värma små bitar är bättre.

Effektlägen och omröring
En del matvaror kan värmas på högsta effekt, 800 W, medan andra bör värmas med 600 W, 450 W eller t.o.m. 300 W.
Se råden i tabellen. I allmänhet är det bäst att värma maten på ett lågt effektläge, om maten är ömtålig, om mängden är stor eller om maten är av ett slag som värms mycket snabbt (t.ex. fruktpaj).

Rör om ordentligt eller vänd maten under uppvärmning, det ger bättre resultat. Rör om igen före serveringen, om möjligt.

Var särskilt försiktig när du värmer drycker och barnmat. För att förhindra flytande livsmedel att stormkoka med risk för heta stänk och brännskada, skall du röra om före, under och efter uppvärmningen. Låt dem stå kvar i mikrovågsugnen under ståtiden. Vi rekommenderar att man sätter en plastsked eller en glasstav i vätskan. Undvik att värma maten för hårt (och därmed försämra den).
Det är bättre att ta till tiden i underkant och sedan lägga till extra tid, om det behövs.

Uppvärmning och ståtider
När du värmer mat för första gången, är det lämpligt att göra en anteckning om den tid som gick åt, som stöd vid nästa uppvärmning.

Se alltid till att den uppvärmda maten är kokhet rakt igenom.

Låt maten stå en kort stund efter uppvärmningen, för att temperaturen skall jämnas ut. Den rekommenderade utjämningstiden är 2-4 minuter, förutsatt att ingen annan tid rekommenderas i tabellen.

Var särskilt försiktig när du värmer drycker och barnmat. Se vidare avsnittet om säkerhetsföreskrifter.

UPPVÄRMNING AV FLYTANDE LIVSMEDEL

Ge alltid vätskan en ståtid på åtminstone 20 sekunder efter det att ugnen slagits ifrån, så att temperaturen kan utjämnas. Rör om under uppvärmningen, om det behövs, och rör ALLTID om efter uppvärmningen. För att minska risken för överkokning med heta stänk och brännskador, bör du ställa en plastsked eller en glasstav i drycken och röra före, under och efter uppvärmningen.

UPPVÄRMNING AV BARNMAT

BARNMAT:
Häll över den i en keramikskål. Täck med ett plastlock. Rör om ordentligt efter uppvärmningen! Låt maten stå 2-3 minuter innan den serveras. Rör om igen och kontrollera temperaturen. Rekommenderad serveringstemperatur: mellan 30 och 40°C.

BABYMJÖLK:
Häll mjölken i en steriliserad glasflaska. Värm upp utan lock. Värm aldrig en nappflaska med nappen på, eftersom flaskan kan explodera om den överhettas. Skaka ordentligt före ståtiden och ytterligare en gång före serveringen! Kontrollera alltid noggrant temperaturen på barnmat eller mjölk innan du ger den till barnet.
Rekommenderad serveringstemperatur: ca. 37°C.

ANMÄRKNING:
Barnmat måste kontrolleras särskilt noga innan den serveras, för att förhindra brännskador.
Använd effektlägena och tiderna i följande tabell som vägledning vid uppvärmning.

Råd för tillagningen(fortsättning)

Uppvärmning av barnmat och mjölk

Använd effektlägena och tiderna i denna tabell som vägledning vid uppvärmning.

Livsmedel	Mängd	Effekt	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Barnmat (Kött+ grönsaker)	190g	600W	30sek.	2-3	Häll över maten i en djup Keramikskål. Tillaga under Lock. Rör om efter tillagningstiden. Låt stå 2-3 minuter. Rör om ordentligt före servering och kontrollera temperaturen noga.
Barnmat, gröt (vete/havre + mjölk + frukt)	190g	600W	20sek.	2-3	Häll över den i en djup keramiktallrik. Tillaga under lock. Rör om efter tillagningstiden. Låt stå 2-3 minuter. Rör om ordentligt före servering och kontrollera temperaturen noga.
Babymjölk	100ml 200ml	300W	30-40sek. 1min - 1min 10sek.	2-3	Rör om eller skaka ordentligt och häll i en steriliserad glasflaska Placera den mitt på glastallriken. Tillaga utan lock. Skaka ordentligt och låt den stå minst 2 minuter. Skaka ordentligt före servering och kontrollera temperaturen noga.

Uppvärmning av mat och flytande livsmedel

Använd effektlägena och tiderna i denna tabell som vägledning vid uppvärmning.

Livsmedel	Mängd	Effekt	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Drycker (rumstemp. kaffe, mjölk, te, vatten)	150 ml (1 kopp) 250 ml (1 mugg)	800W	1-1½ 1½-2	1-2	Häll upp i en porslinskopp och värm upp utan lock. Ställ koppen (150ml) eller muggen (250ml) mitt på plattan. Rör om försiktigt före och efter tillagningstiden.
Soppa (kyld)	250g 450g	800W	3-3½ 4-4½	2-3	Häll den i en keramikskål. Täck med plastlock. Rör om ordentligt efter uppvärmningen! Rör om igen innan den serveras.
Gryta (kyld)	350g	600W	5-6	2-3	Häll grytan i en keramikskål. Täck med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och återigen före ståtiden och före serveringen.
Pasta med sås (Kyld)	350g	600W	4-5	3	Lägg pastan på en flat Keramiktallrik (T.ex. pasta eller nudlar) Täck över med mikrovågstålig plast- folie. Rör om före servering.
Fylld pasta med sås (kyld)	350g	600W	4½-5½	3	Lägg den fyllda pastan i en djup keramiktallrik. Täck över med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen. Rör om åter igen före ståtiden & före servering.
Färdiglagad rätt (kyld)	350g 450g	600W	5-6 6-7	3	Lägg upp en rätt bestående av 2-3 kylda delar på en porslinstallrik. Täcker över med plastfolie för mikrovågsugn.

Råd för tillagningen(fortsättning)

MANUELL UPPTINING (Endast M1717N)

Med mikrovågor går det utmärkt att tina fryst mat. Mikrovågorna avfrostar försiktigt det frysta på mycket kort tid. Detta är en klar fördel om du till exempel får oväntat besök.

Fryst kyckling måste tinas ordentligt innan den tillagas. Avlägsna metallklämmor och förpackningsmaterial så att eventuell vätska får möjlighet att rinna av.

Placera det frysta på en tallrik utan lock. Vänd efter halva tiden, torka bort eventuell vätska och avlägsna kråset så snart det blir möjligt.
Kontrollera maten då och då så att den inte känns varm.
Om mindre eller tunnare delar av det frysta börjar värmas upp, kan du täcka över dessa med små remsor aluminiumfolie.

Om kycklingen börjar kännas varm på utsidan måste du avbryta avfrostningen och låta kycklingen stå i 20 minuter innan du fortsätter.
Låt fisk, kött och kyckling stå en stund så att avfrostningen hinner avslutas ordentligt. Värmeutjämningstiden för komplett upptining varierar beroende på den mängd du avfrostar. Se tabellen nedan.

Tips: Platt mat tinar bättre än tjockare, och mindre mängder tinar snabbare än större. Kom ihåg det här när du fryser in och avfrostar mat.

Om du avfrostar mat med en temperatur på cirka -18 till -20° C, kan du använda tabellen nedan som riktlinje.

All fryst mat bör avfrostas på effektnivå 180W (180 W, ⁂).

Livsmedel	Mängd	Tid (min.)	Ståtid (min.)	Instruktioner
Kött				
Köttfärs	500g	14 -15	5-20	Placera köttet på en platt keramiktallrik. Täck över de tunnare kanterna med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
Fläskstek	250g	7-7½		
Kyckling				
Kycklingdelar	500g (2 delar)	15 -16	15-40	Placera först kycklingdelarna med skinnsidan nedåt på en platt keramiktallrik. Den hela kycklingen placeras med bröstsidan nedåt. Täck över de tunnare delarna, som vingar och kanter, med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
Hel kyckling	900g	32 -34		
Fisk				
Fiskfiléer	250g (2 st)	7-8	5-20	Placera den frysta fisken mitt på en platt keramiktallrik. Vik in de tunnare delarna under de tjockare. Täck över de smalare kanterna med aluminiumfolie. Vänd efter halva tiden!
	400g (4 st)	12 - 13		
Frukt				
Frukt	250g	7 - 8	5 - 10	Fördela frukten på ett platt, runt glasfat (stort).
Bröd				
Bullar	2 pc	1½ - 2	5 - 10	Arrangera bullarna i en cirkel eller lägg brödet horisontellt på hushållspapper, mitt på den roterande tallriken. Vänd efter halva tiden!
(50 g per styck)	4 pc	3 - 4		
Franska / Sandwich	250g	4 - 5		
Grovt bröd (vete- + rågmjöl)	500g	8 - 10		

Råd för tillagningen(fortsättning)

SPECIALTIPS

SMÄLTA SMÖR
Lägg 50 g smör i en liten glasskål. Täck med ett plastlock.
Värm i 30-40 sekunder med 800 W, tills smöret har smält.

SMÄLTA CHOKLAD
Lägg 100 g choklad i en liten glasskål.
Värm i 3-5 minuter, tills chokladen har smält.
Rör om en eller två gånger under tiden.

SMÄLTA KRISTALLISERAD HONUNG
Lägg 20 g kristalliserad honung i en liten glasskål.
Värm i 20-30 sekunder med 300 W, tills honungen har smält.

SMÄLTA GELATIN
Lägg torra gelatinblad (10 g) i kallt vatten i 5 minuter.
Låt dem rinna av och lägg dem i en liten ugnseldfast glasskål.
Värm i 1 minut med 300 W. Rör om efteråt.

KOKA GLASYR (FÖR TÅRTOR OCH BAKELSER)
Blanda snabbglasyr (ca. 14 g) med 40 g socker och 2,5 dl kallt vatten.
Koka utan lock i en ugnseldfast glasskål i 3 ½ till 4 ½ minut, med 800 W tills glasyren är genomskinlig. Rör om två gånger under kokningen.

KOKA SYLT
Lägg 600 g frukt eller bär i en lagom stor ugnseldfast glasskål med lock. Tillsätt 300 g syltsocker och rör om ordentligt.
Koka under lock i 10-12 minuter på 800 W.
Rör om flera gånger under kokningen. Häll över i små syltburkar med skruvlock. Ställ dem uppochner i 5 minuter.

KOKA PUDDING
Blanda puddingpulvret med socker och mjölk (5 dl) enligt tillverkarens anvisningar och rör om ordentligt. Använd en lagom stor skål av ugnseldfast glas (t.ex. “Pyrex”) med lock. Koka under lock i 6 ½ till 7 ½ minut på 800 W.
Rör om ordentligt flera gånger under kokningen.

ROSTA MANDELFLARN
Bred ut 30 g mandelflarn jämnt på ett mellanstort keramikfat.
Rosta i 3 ½ till 4 ½ minut på 600 W. Rör om flera gånger under tiden.
Låt sedan mandeln stå kvar 2-3 minuter i ugnen. Använd grytlapp eller grythandske när du tar ut fatet!

Rengöring av mikrovågsugnen

SW

Följande delar av mikrovågsugnen bör rengöras regelbundet för att fett och matrester inte skall samlas:

- ***Insidan och utsidan***
- ***Luckan och tätningen***
- ***Glasfatet och rotationsringen***

☞ **SE ALLTID TILL** att luckans tätningar är rena och att dörren stängs ordentligt.

1. Rengör utsidan med en mjuk trasa och varmt vatten med milt rengöringsmedel. Skölj av och torka torrt.

2. Ta bort stänk och fläckar inuti ugnen och på rotationsringen med en våt trasa med milt rengöringsmedel. Skölj av och torka torrt.

3. Fastbrända matrester kan tas bort genom att en kopp utspädd citronsaft placeras på glastallriken och ugnen körs i tio minuter på maximal effekt. Det tar också bort lukter.

4. Rengör glastallriken när det behövs. Den tål diskmaskin.

☞ **SPILL INTE** vatten i ventilationshålen. **ANVÄND ALDRIG** slipande medel eller kemiska lösningsmedel. Var särskilt försiktig när du rengör luckans tätningar så att inga matrester:

- Samlas
- Hindrar luckan från att stängas ordentligt

Förvaring och reparationer av mikrovågsugnen

Några enkla försiktighetsåtgärder skall vidtas om du ställer undan mikrovågsugnen eller skickar den på service.

Ugnen får inte användas om luckan eller dörrtätningarna skadas:

- ***Trasigt gångjärn***
- ***Förstörda tätningar***
- ***Skadat eller knäckt hölje***

Endast kvalificerade mikrovågsservicetekniker får utföra reparationer

☛ **TA ALDRIG** bort ytterhöljet från ugnen. Om ugnen är trasig och måste repareras, eller om du är osäker på dess funktion:
- Ta ut stickproppen ur vägguttaget
- Kontakta närmaste servicecenter

✉ Om du vill ställa undan ugnen en tid, välj då en torr, dammfri plats.
Orsak: Damm och fukt kan försämra ugnens funktion.

✉ Denna mikrovågsugn är inte avsedd för kommersiell användning.

Tekniska data

SAMSUNG strävar alltid efter att förbättra sina produkter. Både konstruktionen, utförandet och denna bruksanvisning kan därför ändras utan föregående meddelande.

Modell	**M1727N / M1717N**
Strömförsörjning	230V ~ 50 Hz
Effektförbrukning Mikrovåg	 1150 W
Uteffekt	100 W / 800 W (IEC-705)
Arbetsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Kylfunktion	Motordriven fläkt
Mått(B x H x D) Yttermått Innermått	 489 x 275 x 397 mm 306 x 211 x 320 mm
Volym	20 liter
Vikt Netto	 ca. 13.5 kg

Anmärkning

Anmärkning

Anmärkning

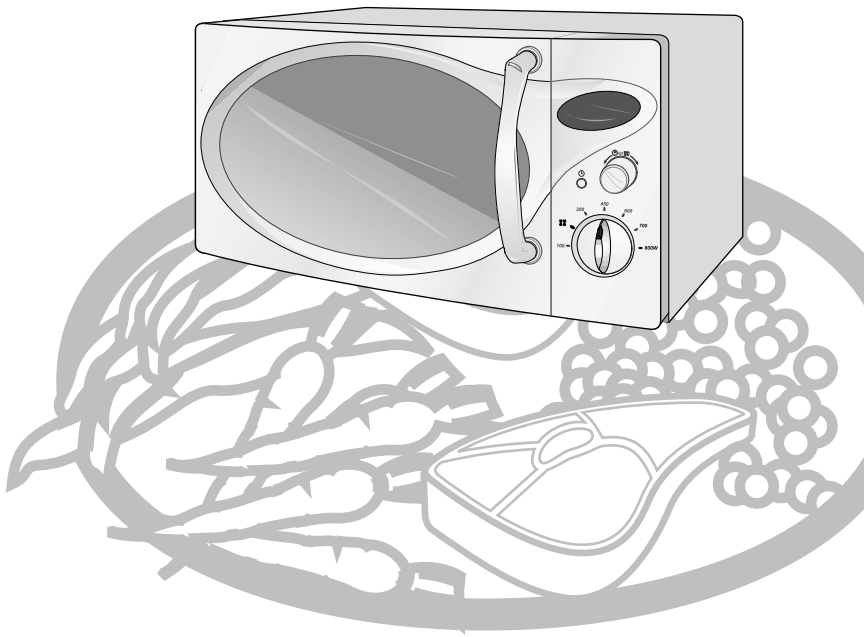
ELECTRONICS

SAMSUNG

MIKROBØLGEOVN

Bruksanvisning og råd om matlaging

M1727N / M1717N



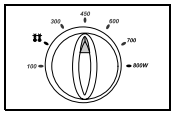
Kort oversikt 2
Ovn 3
Tilbehør 3
Betjeningspanel 4
Å bruke denne bruksanvisningen 5
Sikkerhetsforskrifter 6
Installering av mikrobølgeovnen 7
Tidsinnstilling(M1727N) 7
Hvordan mikrobølgeovnen virker 8
Å kontrollere at ovnen fungerer riktig 8
Hvis du er i tvil eller det oppstår et problem 9
Matlaging / Oppvarming 9
Effektnivåer 10
Å slå av mikrobølgeovnen 10
Å justere ovnstiden 11
Innstille tiningen manuelt(M1717N) 11
Å bruke automatisk tinefunksjon(M1727N) 12
Automatiske opptiningsinnstillinger (M1727N) 12
Hurtig oppvarmingsfunksjon(M1717N) 12
Innstillinger av hurtig oppvarming(M1717N) 12
Råd om kokekar 13
Råd om matlaging 14
Rengjøring av mikrobølgeovnen 19
Lagring og reparasjon av mikrobølgeovnen 20
Tekniske data 20

Kort oversikt

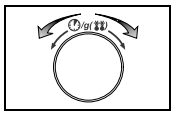
NO

Modell : M1727N

Hvis du ønsker å lage mat

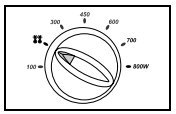


1. Plasser maten i ovnen.
Velg effektnivå ved å dreie **COOKING POWER CONTROL**-bryteren.

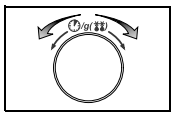


2. Velg ovnstid ved å dreie **Tid/Vekt**(⏱/*g*(🍴)) -bryteren.
Resultat: Oppvarmingen starter etter ca. to sekunder.

Hvis du ønsker å tine dypfryst mat

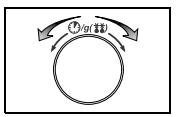


1. Drei **COOKING POWER CONTROL**-bryteren til symbolet for **automatisk tining**(🍴).



2. Drei **Tid/Vekt**(⏱/*g*(🍴)) -bryteren til en passende vekt.
Resultat: Oppvarmingen starter etter ca. to sekunder.

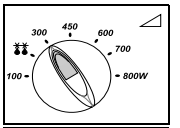
Hvis du ønsker å justere ovnstiden



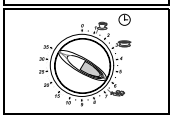
La maten bli stående i ovnen.
Drei **Tid/Vekt**(⏱/*g*(🍴)) -bryteren til ønsket tid.

Modell : M1717N

Hvis du ønsker å lage mat

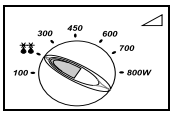


1. Plasser maten i ovnen.
Velg effektnivå ved å dreie **COOKING POWER CONTROL**-bryteren.

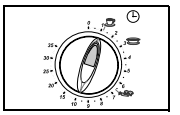


2. Innstill ovnstid ved å dreie på **OVNSTID**-knappen.

Hvis du ønsker å tine dypfryst mat

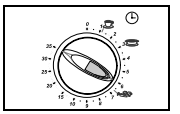


1. Drei **COOKING POWER CONTROL**-bryteren til symbolet for **manuell tining**(🍴).



2. Drei **OVNSTID**-knappen til den ønskede tilberedningstid.

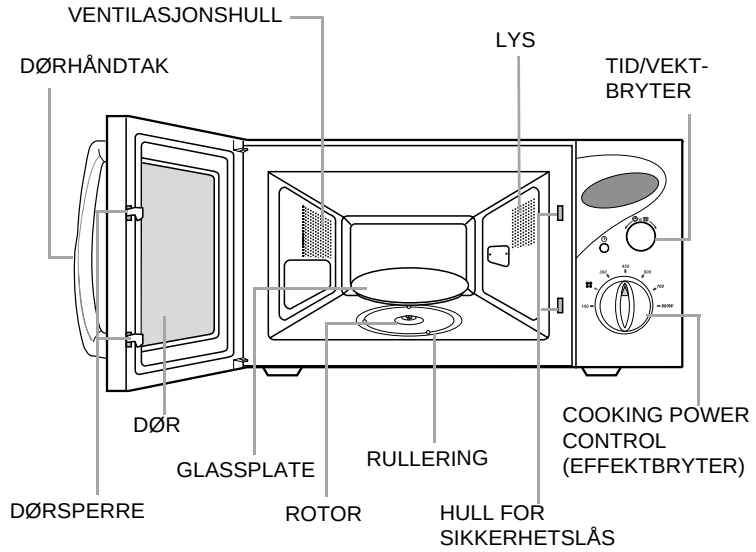
Hvis du ønsker å justere ovnstiden



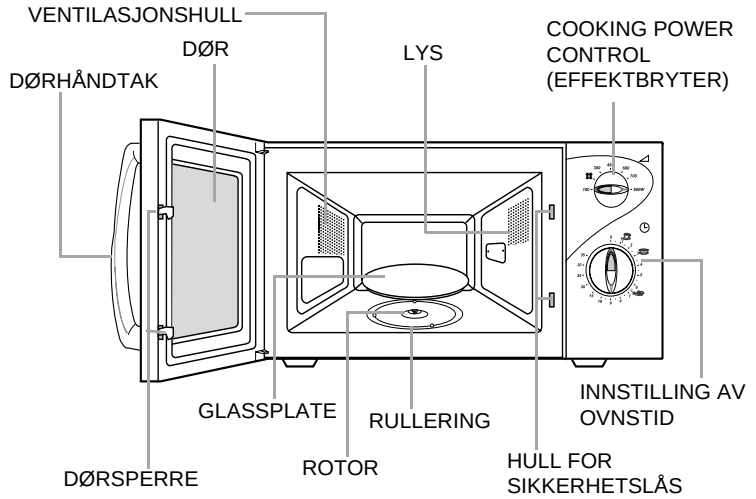
La maten stå i ovnen.
Drei **OVNSTID**-knappen til den ønskede tilberedningstid.

Ovn

Modell : M1727N



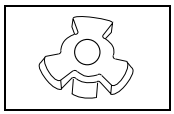
Modell : M1717N



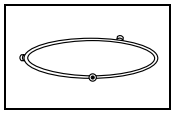
Tilbehør

Avhengig av hvilken modell du har kjøpt, finnes det tilbehør som kan brukes på en rekke ulike måter.

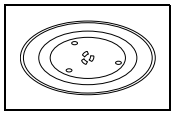
NO



1. **Rotor**, allerede plassert over motorakselen nederst i mikrobølgeovnen.
   Formål: Rotoren får glassplaten til å rotere.



2. **Rullering**, legges i midten av mikrobølgeovnen.
   Formål: Rulleringen støtter glassplaten.



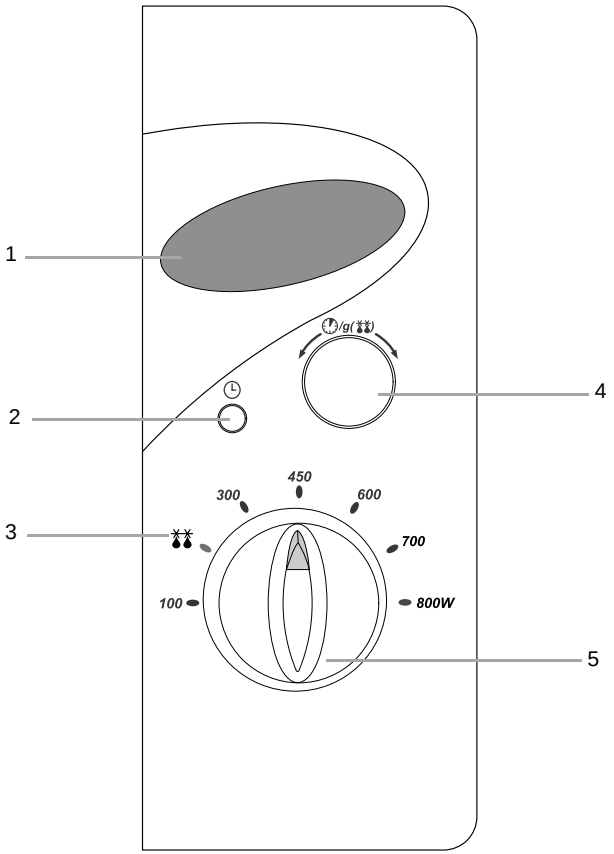
3. **Glassplate**, plasseres på rulleringen og med det midterste beslaget på rotoren.
   Formål: Glassplaten er hovedunderlaget for kokekar. Den kan lett tas ut for rengjøring.

☛ Mikrobølgeovnen må IKKE brukes uten rulleringen og glassplaten.

Betjeningspanel

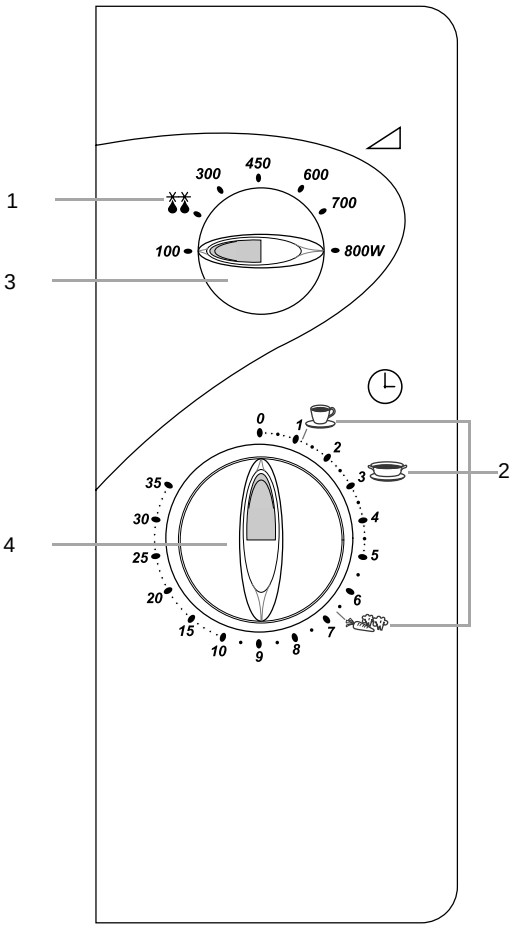
NO

Modell :M1727N



1. FUNKSJONSVINDU
2. URINNSTILLINGS-BRYTER
3. AUTOMATISK TINING
4. TID/VEKT-BRYTER
5. COOKING POWER CONTROL (EFFEKTBRYTER)

Modell : M1717N



1. MANUELL TINING
2. HURTIG OPPVARMING
3. COOKING POWER CONTROL (EFFEKTBRYTER)
4. INNSTILLING AV OVNSTID

Å bruke denne bruksanvisningen

Du har nettopp gått til anskaffelse av en SAMSUNG mikrobølgeovn. Denne bruksanvisningen inneholder mye verdifull informasjon for hvordan du bruker mikrobølgeovnen:

- ***Sikkerhetsforskrifter***
- ***Passende tilbehør og kokekar***
- ***Nyttige tips for matlaging***

På innsiden av permen finner du en kort oversikt som forklarer mikrobølgeovnens tre grunnleggende funksjoner:

- ***Matlaging/oppvarming***
- ***Tining av dypfryste matvarer***
- ***Justering av ovnstiden***

Foran i heftet finner du illustrasjoner av mikrobølgeovnen og - enda viktigere - av betjeningspanelet, slik at du lett kan lære deg knappenes funksjon.

"Trinn-for-trinn"-prosedyrene benytter tre forskjellige symboler:

Viktig

Merk

Drei

Å UNNGÅ Å BLI UTSATT FOR OVERSKYTENDE MIKROBØLGER

Den som ikke tar hensyn til følgende forsiktighetsregler, risikerer å bli utsatt for skadelig mikrobølgeenergi.

(a) Under ingen omstendighet må det gjøres forsøk på å benytte ovnen med døren åpen eller fikle med sikkerhetssperren (dørsperren) eller stikke noe inn i åpningene.

(b) Plasser aldri en gjenstand mellom ovnsdør og front, og la aldri rester av mat eller rengjøringsmiddel samle seg på tetningsflatene. Påse at dør og dørtetningsflater holdes rene ved å tørke av dem etter bruk, først med en fuktig klut og deretter med en myk, tørr klut.

(c) Benytt aldri ovnen hvis den er skadet. Den må da først repareres av kvalifisert servicepersonell utdannet av produsenten. Det er spesielt viktig at ovnsdøren lukkes skikkelig, og at det ikke finnes skader på:
(1) dør, dørtetninger og tetningsflater
(2) dørhengsler (skadet eller løse)
(3) elektrisk kabel

(d) Ovnen må ikke justeres eller repareres av andre enn godt kvalifisert servicepersonell utdannet av produsenten.

Sikkerhetsforskrifter

NO

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

Les disse instruksjonene nøye og oppbevar dem for eventuell senere bruk.

Før du tilbereder mat eller drikke i mikrobølgeovnen, må du påse at du følger disse forskriftene.

1. Det skal **IKKE** brukes kokekar av metall i mikrobølgeovnen:
- Metallbegre eller -beholdere
- Middagsservise med gull- eller sølvdekor
- Stekespidd, gafler e.l.

Forklaring: Det kan forekomme elektrisk lysbue eller gnistdannelse som kan skade mikrobølgeovnen.

2. Sett **ALDRI** følgende inn i ovnen:
- Lufttette eller vakuumpakkede flasker, glass eller beholdere
  Eksempel: Glass med barnemat
- Lufttett mat - mat med skall
  Eksempel: Egg, nøtter med skall, tomater

Forklaring: Det økte trykket kan få beholderne eller matvarene til å eksplodere.

Tips: Ta av lokket og stikk hull på skall, pose osv.

3. Mikrobølgeovnen må **IKKE** brukes når den er tom.
Forklaring: Veggene i ovnen kan skades.
Tips: La det alltid stå et glass med vann i mikrobølgeovnen. Vannet absorberer mikrobølgene hvis mikrobølgeovnen ved en feiltagelse startes når den er tom.

4. Ventilasjonsåpningene bak på mikrobølgeovnen må **IKKE** tildekkes med stoff eller papir.
Forklaring: Stoffet eller papiret kan antennes når den varme luften kommer ut av ventilasjonsåpningene.

5. Du må **ALLTID** bruke grytekluter når du tar noe ut av ovnen.
Forklaring: Enkelte kokekar absorberer mikrobølgene, og det overføres alltid varme fra maten til kokekaret. Kokekarene er derfor varme.

6. Varmeelementene eller veggene inne i mikrobølgeovnen må **ALDRI** berøres.
Forklaring: Veggene kan være så varme at du brenner deg, selv om mikrobølgeovnen er slått av og veggene ikke ser varme ut. Brannfarlig materiale må aldri komme i kontakt med veggene inne i mikrobølgeovnen før ovnen er avkjølt.

7. Risikoen for brann inne i mikrobølgeovnen reduseres hvis du:
- Ikke oppbevarer brannfarlig materiale inne i ovnen
- Fjerner lukkebånd med metalltråd eller lignende fra papir- eller plastposer
- Ikke bruker mikrobølgeovnen til å tørke avispapir
- Lar ovnsdøren være lukket hvis du oppdager røyk, og slår av ovnen eller trekker støpselet ut av stikkontakten

8. Vær spesielt forsiktig når du varmer væske eller barnemat.
- La **ALLTID** det oppvarmede stå i minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av for å la temperaturen jevne seg ut.
- Rør om nødvendig under oppvarmingen og ALLTID etter oppvarmingen.
- Vær forsiktig når du behandler kokekaret etter oppvarming. Er kokekaret for varmt, kan du brenne deg.
- Det er fare for forsinket overkoking.
- For å unngå overkoking og mulig skålding bør du stikke en plastskje eller en glasspinne ned i væsken og røre før, under og etter oppvarming.

Forklaring: Ved oppvarming av væske kan kokepunktet bli forsinket. Det betyr at overkoking kan starte etter at kokekaret er fjernet fra mikrobølgeovnen. Du risikerer å bli skåldet.

- Ved eventuell skålding gis følgende FØRSTEHJELP:
  * Det skadede området spyles med kaldt vann i minst 10 minutter.
  * Dekk med ren, tørr bandasje.
  * Påfør ikke krem, olje eller lotion.
- Beholderen må **ALDRI** fylles helt. Velg en beholder som er videre øverst enn nederst for å hindre at væsken koker over. Flasker med trang hals kan eksplodere hvis de overopphetes.
- Kontroller **ALLTID** temperaturen i barnemat eller melk før du mater barnet.
- Varm **ALDRI** opp en tåteflaske med smokken på, slik at flasken kan eksplodere hvis den overopphetes.

9. Vær forsiktig så du ikke ødelegger den elektriske kabelen.
- Stikk aldri kabel eller støpsel ned i vann, og hold den elektriske kabelen borte fra varme flater.
- Benytt aldri dette apparatet hvis kabel eller støpsel er ødelagt.

10. Stå i armlengdes avstand fra ovnen når du åpner døren.
Forklaring: Den varme luftstrømmen kan forårsake skålding.

11. Hold ovnens innside ren.
Forklaring: Matpartikler eller oljeflekker festet til veggene i ovnen kan ødelegge lakken og redusere ovnens effekt.

12. En "klikkende" lyd kan høres når mikrobølgeovnen er i bruk, særlig ved tining av dypfryst mat.
Forklaring: Når den elektriske utgangseffekten varierer, kan du høre en slik lyd. Det er normalt.

13. Når mikrobølgeovnen blir overopphetet, vil strømmen automatisk brytes av sikkerhetsgrunner. Etter 30 minutters ventetid kan ovnen benyttes som normalt.

VIKTIG SIKKERHETSREGEL

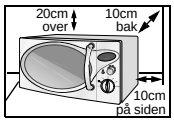
Når mat varmes opp eller tilberedes i engangsbeholdere av plast, papir eller andre brennbare materialer, bør du kontrollere ovnen fra tid til annen.

VIKTIG

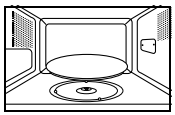
Barn må **ALDRI** få lov til å bruke eller leke med mikrobølgeovnen. De må heller ikke forlates uten tilsyn i nærheten av ovn som er i bruk. Ting som interesserer barn, bør aldri oppbevares eller gjemmes like over ovnen.

Installering av mikrobølgeovnen

Plasser mikrobølgeovnen på en plan, jevn, stabil flate som er kraftig nok til å tåle ovnens vekt.



1. Når du installerer ovnen, må du påse at det er tilstrekkelig ventilasjon for ovnen ved å la det være spalter på minst 10 cm bak og på sidene og 20 cm over ovnen.



2. Fjern all emballasje inne i ovnen.
Installer rullering og glassplate.
Påse at glassplaten roterer fritt.

3. Denne mikrobølgeovnen må plasseres slik at du kan få tak i støpselet.

☛ Blokker **aldri** ventilasjonsåpningene. Da kan ovnen bli overopphetet og automatisk avslått, og den kan ikke brukes igjen før den er tilstrekkelig nedkjølt.

☛ For din sikkerhets skyld, skal du sette støpselet i en 3-bens, 230 Volt, 50 Hz AC, jordet stikkontakt. Hvis apparatets strømledning er skadet, må den byttes med en spesialledning (referanse I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E eller HIGH PROJECT H.P 3). Kontakt din lokale forhandler for å få den skiftet.

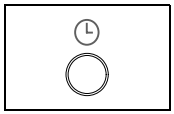
☛ Installér **ikke** Installer ikke mikrobølgeovnen i varme eller fuktige omgivelser, f.eks. nær en tradisjonell komfyr eller en radiator. De elektriske spesifikasjonene for ovnen må respekteres, og en eventuell skjøtekabel må være av samme standard som den kabelen ovnen leveres med. Tørk innsiden og dørtetningen med en fuktig klut før du bruker mikrobølgeovnen for første gang.

Tidsinnstilling(M1727N)

Mikrobølgeovnen har et innebygget ur. Tiden kan vises i 12- eller 24-timers system. Du må stille inn uret:

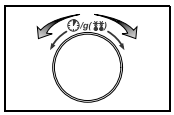
- ***Når du installerer mikrobølgeovnen første gang***
- ***Etter strømbrudd***

✉ Du må ikke glemme å stille inn sommertid og vintertid.

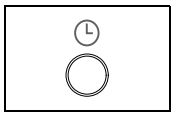


1.

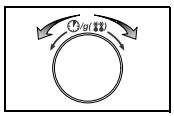
For å vise tiden i ...	**trykker du på ◷-knappen...**
24-timers system	én gang
12-timers system	to ganger



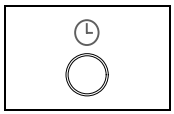
2. Still inn timene ved å dreie **Tid/Vekt**(◷/g(⁂)) -bryteren.



3. Trykk på ◷-knappen.



4. Still inn minuttene ved å dreie **Tid/Vekt**(◷/g(⁂)) -bryteren.



5. Trykk på ◷-knappen.

NO

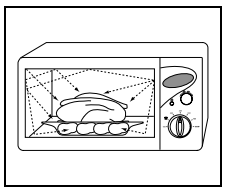
Hvordan mikrobølgeovnen virker

Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Den frigitte energien varmer opp matvarer uten at de forandrer form eller farge.

Med mikrobølgeovnen kan du:

- ***Tine dypfryst mat***
- ***Tilberede mat***
- ***Oppvarming***

Virkemåte



1. Mikrobølger generert av magnetronen (elektronrøret) fordeles jevnt når maten roterer på glassplaten. Maten varmes derfor jevnt opp.
2. Mikrobølgene absorberes i det ytterste laget av maten (2,5 cm). Oppvarmingen fortsetter deretter etter hvert som varmen spres inne i maten.
3. Ovnstiden varierer med oppskriften og matvarenes beskaffenhet:
   - Mengde og tetthet
   - Vanninnhold
   - Opprinnelig temperatur (kjøleskaps- eller romtemperatur)

☛ Ettersom det innerste av maten blir oppvarmet ved varmefordeling, fortsetter oppvarmingen etter at du har tatt maten ut av mikrobølgeovnen. Varmefordelingstider angitt i oppskrifter og i denne bruksanvisningen skal derfor overholdes, slik at:

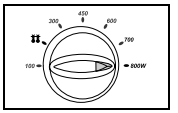
- Maten blir jevnt oppvarmet helt inn til midten
- Maten har jevn temperatur tvers igjennom

Å kontrollere at ovnen fungerer riktig

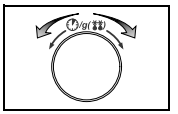
Ved hjelp av følgende enkle prosedyre kan du kontrollere at mikrobølgeovnen alltid virker som den skal.

Først plasserer du en bolle med vann på glassplaten

Modell : M1727N

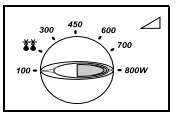


1. Still inn på maksimalt effektnivå ved å dreie **COOKING POWER CONTROL**-bryteren.

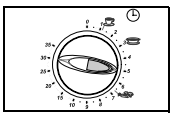


2. Still inn ovnstiden til 4-5 minutter ved å dreie **Tid/Vekt** (⏱/g(🍴)) -bryteren.
   Det bør være tilstrekkelig til at vannet koker.
   Resultat: Oppvarmingen starter etter ca. to sekunder.

Modell :M1717N



1. Still inn på maksimalt effektnivå ved å dreie **COOKING POWER CONTROL**-bryteren.



2. Innstill ovnstiden på 4 - 5 minutter ved å dreie på **OVNSTID**-knappen.

✉ Ovnen må være plugget inn i stikkontakten. Glassplaten må være på plass i ovnen. Hvis annet effektnivå enn det maksimale benyttes, tar det lengre tid før vannet koker.

Hvis du er i tvil eller det oppstår et problem

Hvis et av problemene nedenfor oppstår, kan du prøve det foreslåtte tiltak.

- Dette er normalt.
  - Kondens inne i ovnen
  - Luftstrøm rundt dør og ytterside
  - Lett refleks rundt dør og ytterside
  - Damp fra dørsprekk eller ventiler

- Ovnen starter ikke når du dreier **Tid/Vekt**(⏱/g(⁂)) -bryteren. (M1727N)
  - Er døren helt lukket?

- Mikrobølgeovnen slås ikke på, når du dreier på **OVNSTID**-knappen(M1717N)
  - Er ovnsdøren helt lukket?

- Maten er på ingen måte ferdig.
  - Har du innstilt ovnstiden riktig?
  - Er døren lukket?
  - Har du overbelastet strømkretsen, slik at sikringen har gått?

- Maten er enten for mye eller for lite oppvarmet.
  - Var den innstilte tiden riktig for den aktuelle retten?
  - Valgte du passende varmeeffekt?

- Knitring og spraking inne i ovnen (elektrisk lysbue).
  - Har du benyttet en tallerken med metalldekor?
  - Har du latt en gaffel eller et annet metallredskap bli igjen i ovnen?
  - Ligger aluminiumsfolie for nær veggene inne i ovnen?

- Ovnen gir interferens i radio eller fjernsyn.
  - Det kan oppstå lett interferens i radio eller fjernsyn når ovnen benyttes. Dette er normalt. For å løse dette problemet kan du installere ovnen lengst mulig unna fjernsynsapparat, radioapparat og antenne.
  - Hvis ovnens mikroprosessor mottar interferens, må funksjonsvinduet innstilles på nytt. For å løse dette problemet trekker du ut og setter inn igjen støpselet. Still inn tiden på nytt.(M1727N)

✉ Hvis disse retningslinjene ikke løser problemet ditt, må du kontakte din lokale forhandler eller SAMSUNGs serviceavdeling.

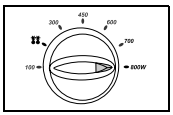
Matlaging / Oppvarming

NO

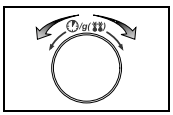
Den følgende fremgangsmåten beskriver hvordan du kan lage eller varme opp mat. Du må ALLTID kontrollere mikrobølgeovnens innstillinger før du lar maten stå uten tilsyn.

Først setter du maten midt på glassplaten. Lukk døren.

Modell : M1727N

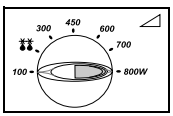


1. Still inn maksimal effekt ved å dreie **COOKING POWER CONTROL**-bryteren.
(MAKSIMAL EFFEKT : 800 W)

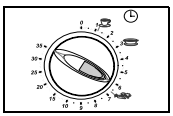


2. Still inn tiden ved å dreie **Tid/Vekt**(⏱/g(⁂)) -bryteren.
Resultat: Lyset i mikrobølgeovnen slås på, og glassplaten begynner å rotere.
1) Oppvarmingen starter, og du hører fire pipelyder når ovnstiden er ute.
2) Sluttsignalet piper 3 ganger (en gang i minuttet).
3) Klokkeslettet kommer til syne igjen.

Modell : M1717N



1. Still inn maksimal effekt ved å dreie **COOKING POWER CONTROL**-bryteren.
(MAKSIMAL EFFEKT : 800 W)



2. Innstill ovnstid ved å dreie på **OVNSTID**-knappen.
Resultat: Ovnslyset slås på og den roterende tallerkenen begynner å dreie rundt.

☛ Du må **aldri** slå på mikrobølgeovnen når den er tom.

✉ Du kan forandre effektnivå underveis ved å dreie **COOKING POWER CONTROL**-bryteren.

NO

Effektnivåer

Du kan velge mellom flere effektnivåer.

Effektnivå	Utgangseffekt
HØYT	800 W
OPPVARMING	700 W
MIDDELS HØYT	600 W
MIDDELS	450 W
MIDDELS LAVT	300 W
MANUELL TINING(💧💧) : M1717N	180 W
AUTOMATISK TINING(💧💧) : M1727N	180 W
LAVT/HOLDE VARM	100 W

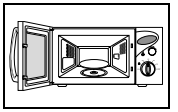
✉ Hvis du velger høyere effektnivå, må ovnstiden reduseres.

✉ Hvis du velger lavere effektnivå, må ovnstiden økes.

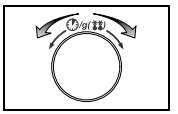
Å slå av mikrobølgeovnen

Du kan slå av mikrobølgeovnen når som helst for å kontrollere maten.

Modell : M1727N

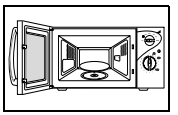


1. Du kan slå av ovnen midlertidig.
ved å åpne døren.
Resultat: Ovnen slås av. For å fortsette oppvarmingen lukker du døren.

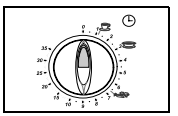


2. Du kan slå av ovnen helt
ved å dreie **Tid/Vekt**(🕐/g(💧💧)) -bryteren mot venstre
Funksjonsvinduet viser “0”.

Modell : M1717N



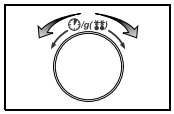
1. Du kan slå av ovnen midlertidig.
ved å åpne døren.
Resultat: Ovnen slås av. For å fortsette oppvarmingen lukker du døren.



2. Slå helt av mikrobølgeovnen:
Drei **OVNSTID**-knappen til “0”.

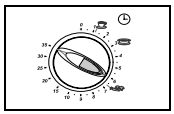
Å justere ovnstiden

Modell : M1727N



Du kan justere gjenværende ovnstid ved å dreie **Tid/Vekt** (⏱/g(⁂)) -bryteren.
Hvis du ønsker å øke eller redusere ovnstiden underveis, dreier du bryteren mot høyre eller venstre.

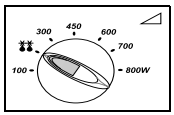
Modell : M1717N



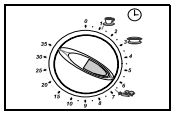
Juster resterende ovnstid ved å dreie på **OVNSTID**-knappen.

Innstille tiningen manuelt(M1717N)

Tinefunksjonen er velegnet til å tine kjøtt, fjærkre, fisk eller frukt. Sett først den frosne maten midt på den roterende tallerkenen, og lukk ovnsdøren.



1. Drei **COOKING POWER CONTROL**-bryteren til symbolet for **manuell tining**(⁂).



2. Innstill passende ovnstid ved å dreie på **OVNSTID**-knappen.
Resultat: Tiningen starter.

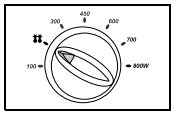
☛ Bruk kun kokekar som tåler å stå i mikrobølgeovnen.

☛ Velg den manuelle opptiningsfunksjonen med en effekt på 180 W hvis du ønsker å tine maten manuelt. Du finner flere detaljer om manuell opptining og opptiningstid på side 18 (gjelder kun M1717N).

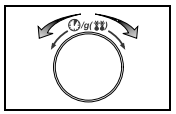
NO

Å bruke automatisk tinefunksjon(M1727N)

Med tinefunksjonen kan du tine kjøtt, fjærkre eller fisk.
Først plasserer du maten midt på glassplaten og lukker døren.



1. Drei **COOKING POWER CONTROL**-bryteren til symbolet for **automatisk tining**( ).



2. Still inn tiden ved å dreie **Tid/Vekt**( ) -bryteren.
Resultat: Lyset i mikrobølgeovnen slås på, og glassplaten begynner å rotere.
1) Oppvarmingen starter, og du hører fire pipelyder når ovnstiden er ute.
2) Sluttsignalet piper 3 ganger (en gang i minuttet).
3) Klokkeslettet kommer til syne igjen.

✉ Bruk bare mikrobølgesikkert servise.

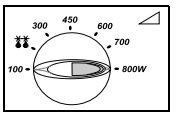
Automatiske opptiningsinnstillinger (M1727N)

Fjern alt emballasjemateriale før opptining.
Sett frossenmaten på en dreieskive.
Snu maten når ovnen piper.
La maten stå så lenge som angitt i tabellen (ventetid) etter at den automatiske opptiningen er avsluttet.

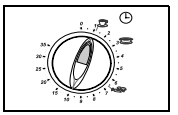
Matkategori	Porsjon	Ventetid	Anbefaling
Kjøtt	200-1500 g	20-60 min	Kle kantene med aluminiumsfolie.
Fugl	200-1500 g	20-60 min	Snu maten når ovnen piper.
Fisk	200-1500 g	20-50 min	

Hurtig oppvarmingsfunksjon(M1717N)

Sett maten midt på den roterende tallerkenen og lukk ovnsdøren.



1. Drei **COOKING POWER CONTROL**-knappen til maksimal effekt.



2. Drei **OVNSTID**-knappen til Hurtig oppvarming (drikkevarer, suppe/saus eller ferske grønnsaker).

✉ Bruk bare mikrobølgesikkert servise.

Innstillinger av hurtig oppvarming(M1717N)

Her er noen gode råd og vink som kan være nyttige ved tilberedning eller oppvarming av mat når du bruker hurtig oppvarmingsfunksjonen.

Symbol	Porsjonstype	Porsjon	Ovnstid	Varmefordeling stid
	Drikkevarer	150 ml	1 min 10 sek	1-2 min
	Suppe/saus (avkjølt)	200-250 ml	3 min	2-3 min
	Ferske grønnsaker	300-350 g	6 min 40 sek	3 min

Råd om kokekar

For at det skal være mulig å lage mat i mikrobølgeovnen, må mikrobølgene ha anledning til å trenge gjennom maten uten å bli reflektert eller absorbert av det maten ligger i eller på (som vi her kaller kokekaret).

Du må derfor legge vekt på å bruke riktig kokekar. Hvis kokekaret er merket mikrobølgesikkert (microwave-proof), trenger du ikke bekymre deg.

Følgende tabell viser forskjellige typer kokekar og indikerer om og hvordan de bør brukes i mikrobølgeovnen.

Kokekar	Mikrobølg-esikkert	Kommentarer
Aluminiumsfolie	✓ ✗	Kan brukes i små mengder for å beskytte overflater mot for sterk koking. Lysbue kan dannes hvis folien ligger for nær veggene inne i ovnen eller det er brukt for mye.
Stekeplate	✓	Må ikke varmes i mer enn åtte minutter.
Porselen og stentøy	✓	Porselen, keramikk, glasert stentøy og benporselen er vanligvis velegnet, hvis det ikke finnes metalldekor.
Engangsservise av polyester og papp	✓	Dypfryst mat kan være pakket i servise av denne typen.
Hurtigmatpakninger		
• Kopper og beholdere av polystyren	✓	Kan benyttes til varming av mat. Overoppheting kan få polystyren til å smelte.
• Papirposer	✗	Kan ta fyr.
• Resirkulert papir eller metallpynt	✗	Kan forårsake elektrisk lysbue.
Glassvarer		
• Ildfaste fat	✓	Kan benyttes hvis det ikke finnes metalldekor.
• Fine glassvarer	✓	Kan benyttes til varming av mat og væsker. Tynt glass kan knuses eller sprekke ved rask oppvarming.
• Hermetikkglass	✓	Lokket må fjernes. Bare egnet til oppvarming.
Metall		
• Spisebestikk	✗	Kan forårsake elektrisk lysbue og brann.
• Lukkebånd for fryseposer	✗	
Papir		
• Tallerkener, kopper, servietter og kjøkkenpapir	✓	For kortvarig matlaging og oppvarming. Også til å suge opp overflødig fuktighet.
• Resirkulert papir	✗	Kan forårsake elektrisk lysbue.
Plast		
• Beholdere	✓	Særlig varmebestandig termoplast. Noen andre plasttyper kan misdannes eller misfarges ved høye temperaturer. Bruk ikke melaminplast.
• Plastfolie	✓	Kan benyttes til å holde på fuktighet. Bør ikke berøre maten. Vær forsiktig når folien skal fjernes, da varm damp slippes ut.
• Fryseposer	✓ ✗	Bare hvis koke- eller ovnssikker. Må ikke være helt tett. Stikk om nødvendig hull med en gaffel.
Vokset eller fettbestandig papir	✓	Kan benyttes til å holde på fuktighet og hindre sprut.

NO

MIKROBØLGER

Mikrobølgeenergi trenger inn i maten, festet til og absorbert av matens vann-, fett- og sukkerinnhold.
Mikrobølgeenergien får molekylene i maten til å bevege seg raskt. Disse molekylenes raske bevegelse forårsaker friksjon, og resultatet blir at maten varmes opp.

MATLAGING

Kokekar for mikrobølgeovn:
For at effekten skal bli maksimal, må kokekaret tillate at mikrobølgeenergien passerer gjennom det. Mikrobølger reflekteres av metall som rustfritt stål, aluminium og kobber, men de kan trenge gjennom keramikk, glass, porselen, plast, papir og tre. Maten må derfor aldri tilberedes i metallbeholdere.

Matvarer som kan tilberedes i mikrobølgeovn:
Mange slags matvarer kan tilberedes i mikrobølgeovn, inkludert friske og frosne grønnsaker, frukt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kjøtt. Sauser (også vaniljesaus), supper, puddinger og hermetikk kan også tilberedes i mikrobølgeovn. Generelt er tilberedning i mikrobølgeovn ideell for alle matvarer som vanligvis kan tilberedes på kokeplate. Det gjelder for eksempel smeltet smør eller sjokolade (se kapitlet med spesielle tips).

Tildekking under tilberedning:
Det er svært viktig at maten tildekkes under oppvarmingen, ettersom det fordampede vannet blir varmt og er en del av oppvarmingsprosessen. Maten kan tildekkes på forskjellige måter, f.eks. med en porselenstallerken, et plastlokk eller mikrobølgefolie.

Varmefordelingstid:
Etter oppvarmingen er varmefordelingstiden viktig, slik at temperaturen i maten kan jevne seg ut.

Å tilberede frosne grønnsaker

Bruk et passende ildfast fat med lokk. Varm opp under lokk den minste av de angitte tider - se tabell. La så oppvarmingen fortsette til resultatet er tilfredsstillende.
Rør to ganger i løpet av oppvarmingen og én gang etterpå. Tilsett salt, urter og smør etter oppvarming. Dekk til under varmefordelingen.

Produkt	Størrelse	Effekt	Ovnstid (min.)	Varme-fordelings-tid (min.)	Instruksjoner
Spinat	150g	600W	5-6	2-3	Tilsett 15 ml (1 ts) kaldt vann.
Brokkoli	300g	600W	9½-10½	2-3	Tilsett 15 ml (1 ts) kaldt vann.
Erter	300g	600W	8-9	2-3	Tilsett 15 ml (1 ts) kaldt vann.
Grønne bønner	300g	600W	10-11	2-3	Tilsett 15 ml (1 ts) kaldt vann.
Grønnsaksblan-ding (gulrøtter/ erter/mais)	300g	600W	8½-9½	2-3	Tilsett 15 ml (1 ts) kaldt vann.
Grønnsaksblan-ding (kinesisk)	300g	600W	8-9	2-3	Tilsett 15 ml (1 ts) kaldt vann.

Råd om matlaging(forts.)

Å tilberede friske grønnsaker

Bruk et passende ildfast fat med lokk. Tilsett 30-45 ml (2-3 ts) kaldt vann for hvert 250 g hvis ikke en annen vannmengde er anbefalt - se tabell. Varm opp under lokk den minste av de angitte tider - se tabell. La så oppvarmingen fortsette til resultatet er tilfredsstillende.
Rør én gang i løpet av oppvarmingen og én gang etterpå.
Dekk til under varmefordelingen i 3 minutter.

Tips: Kutt de friske grønnsakene i like store biter. Jo mindre biter, desto kortere oppvarming.

Alle friske grønnsaker bør varmes opp med mikrobølgeovnen på full effekt (800 W).

Produkt	Størrelse	Ovnstid (min.)	Varme-fordelings-tid (min.)	Instruksjoner
Brokkoli	250g 500g	4½-5 8-8½	3	Lag like store buketter. Legg stilkene inn mot sentrum.
Rosenkål	250g	6-7	3	Tilsett 60-75 (5-6 ts) vann.
Gulrøtter	250g	4½-5	3	Kutt gulrøttene i like store skiver.
Blomkål	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Lag like store buketter. Kutt de største bukettene i to. Legg stilkene inn mot sentrum.
Squash	250g	3½-4	3	Kutt squashen i skiver. Tilsett 30 ml (2 ts) vann eller en smørkule. Kok til den er akkurat mør.
Aubergine	250g	4½-5	3	Kutt auberginen i skiver og dusj med 1 ts sitronsaft.
Purre	250g	5-5½	3	Kutt purren i tykke skiver.
Sopp	125g 250g	1½-2 3½-4	3	Små sopp kan være hele, større kuttes i skiver. Tilsett ikke vann. Dusj med sitronsaft. Krydre med salt og pepper. Slå av vannet før servering.
Løk	250g	5½-6	3	Kutt løken i skiver eller halvdeler. Tilsett bare 15 ml (1 ts) vann.
Paprika	250g	4½-5	3	Kutt paprikaen i små skiver.
Poteter	250g 500g	4½-5½ 8-9	3	Vei de skrelte potetene og kutt dem i to eller fire - i like store stykker.
Kålrot	250g	5-5½	3	Kutt kålroten i små terninger.

Å tilberede ris og pasta

Ris: Bruk et stort ildfast fat med lokk - ris dobler sitt volum under koking. Varm opp under lokk.
Etter at ovnstiden er over, rører du og tilsetter salt eller urter og smør før varmefordelingstiden.
Merk: Det er ikke sikkert risen har absorbert alt vannet i løpet av ovnstiden.

Pasta: Bruk et stort ildfast fat. Tilsett kokende vann, en klype salt og rør godt. Varm opp uten lokk.
Rør av og til under oppvarmingen. Legg på lokket før varmefordelingstiden og slå av alt vann etterpå.

Produkt	Størrelse	Effekt	Ovnstid (min.)	Varme-fordelings-tid (min.)	Instruksjoner
Polert ris (parboiled)	250g	800W	17-18	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
Upolert ris (parboiled)	250g	800W	22-23	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
Upolert ris	250g	800W	22-23	10	Tilsett 600 ml kaldt vann.
Risblanding (ris + villris)	250g	800W	18-19	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
Risblanding (ris + korn)	250g	800W	19-20	5	Tilsett 400 ml kaldt vann.
Pasta	250g	800W	11-12	5	Tilsett 1000 ml varmt vann.

NO

OPPVARMING

Mikrobølgeovnen varmer opp mat på en brøkdel av den tiden en vanlig stekeovn eller en kokeplate trenger.
Velg effektsnivå og oppvarmingstid i samsvar med tabellen. Tidene i tabellen gjelder for væske med romtemperatur fra +18 til +20°C eller avkjølt matvare med temperatur fra +5 til +7°C.

Størrelse og tildekking
Unngå å varme opp store stykker av f.eks. kjøtt - de kan bli overkokt eller tørke før midten er varm. Oppvarming av små stykker blir mer vellykket.

Effektnivå og røring
Noen matvarer trenger å varmes opp på 800 W, mens andre kan varmes opp på 600 W, 450 W eller til og med 300 W.
Les tabellen. Vanligvis er det bedre å velge lavere effektnivå hvis matvaren er smått oppdelt.

Resultatet blir best hvis du rører godt eller snur matvaren i løpet av oppvarmingen. Hvis mulig bør du også røre før servering.

Vær særlig varsom ved oppvarming av væsker og barnemat. For å unngå overkoking og mulig skålding bør du røre før, under og etter oppvarming. La matvaren stå i mikrobølgeovnen i varmefordelingstiden. Vi anbefaler at du stikker en plastskje eller en glasspinne ned i væsken. Unngå overoppheting (og tilhørende søl). Det er å foretrekke at du om nødvendig forkorter ovnstiden og forlenger varmefordelingstiden.

Ovnstid og varmefordelingstid
Når du varmer opp en matvare for første gang, bør du notere tiden - til senere bruk.

Forsikre deg alltid om at den oppvarmede maten er helt gjennomvarm.

La maten stå en stund etter oppvarming - slik at varmen fordeler seg jevnt. Den anbefalte varmefordelingstiden ved oppvarming er 2-4 minutter, hvis ikke tabellen anbefaler annet.

Vær særlig varsom ved oppvarming av væsker og barnemat. Se også kapitlet med sikkerhetsforskrifter.

Å VARME OPP VÆSKER

Beregn alltid en varmefordelingstid på minst 20 sekunder etter at mikrobølgeovnen er slått av, slik at varmen fordeler seg jevnt. Rør om nødvendig under oppvarmingen og ALLTID etter oppvarmingen. For å unngå overkoking og mulig skålding bør du stikke en plastskje eller en glasspinne ned i væsken og røre før, under og etter oppvarming.

Å VARME OPP BARNEMAT

- **BARNEMAT:**
  Tøm maten på en ren, dyp porselenstallerken. Dekk med plastlokk. Rør godt etter oppvarming! La maten stå i 2-3 minutter før servering. Rør igjen og kontroller temperaturen. Anbefalt serveringstemperatur: mellom 30 og 40 °C.

  MELK TIL SPEDBARN:
  Hell melken i en sterilisert glassflaske. Varm opp uten lokk. Varm aldri opp en tåteflaske med smokken på, da flasken kan eksplodere hvis den overopphetes. Rist godt før varmefordelingen og igjen før servering! Kontroller alltid melkens eller barnematens temperatur nøye før du gir den til barnet. Anbefalt serveringstemperatur: ca. 37 °C.

- **MERK:**
  Barnemat må alltid kontrolleres nøye før servering for å hindre forbrenning. Bruk effektnivå og tid som i den neste tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Råd om matlaging(forts.)

Å varme opp barnemat og melk til spedbarn

Bruk tabellens effektnivå og tid som en veiledning ved oppvarming.

Produkt	Størrelse	Effekt	Ovnstid	Varme-fordelings-tid(min.)	Instruksjoner
Barnemat (grønnsaker + kjøtt)	190g	600W	30sek.	2-3	Tøm maten i en dyp tallerken. Dekk til. Rør etter oppvarming. La stå i 2-3 minutter. Rør godt og kontroller temperaturen før servering.
Barnegrøt (korn + melk + frukt)	190g	600W	20sek.	2-3	Tøm maten i en dyp tallerken. Dekk til. Rør etter oppvarming. La stå i 2-3 minutter. Rør godt og kontroller temperaturen før servering.
Melk til spedbarn	100ml 200ml	300W	30-40sek. 1 min - 1 min 10sek	2-3	Rør eller rist godt og hell melken i en sterilisert glassflaske. Plasser flasken midt på glassplaten. Varm opp uten lokk. Rist godt og la stå i minst 2 minutter. Rist godt og kontroller temperaturen før servering.

Å varme opp væske og mat

Bruk tabellens effektnivå og tid som en veiledning ved oppvarming.

Produkt	Størrelse	Effekt	Ovnstid (min.)	Varme-fordelings-tid (min.)	Instruksjoner
Drikkevarer (kaffe, melk, te, vann med romtempera-tur)	150ml (1kopp) 250ml (1mugge)	800W	1-1½ 1½-2	1-2	Hell over i en kjeramisk kopp og varm den opp igjen uten at koppen er tildekket. Plasser koppen (150 ml) eller muggen (250 ml) i midten av den roterende tallerkenen. Rør forsiktig før og etter oppvarming.
Suppe (avkjølt)	250g 450g	800W	3-3½ 4-4½	2-3	Hell opp i dyp porselenstallerken. Legg på lokk. Rør av og til under oppvarming og igjen før varmefordeling og servering.
Gryterett (avkjølt)	350g	600W	5-6	2-3	Legg gryteretten i dyp porselenstallerken og legg på lokk. Rør av og til under oppvarming og igjen før varmefordeling og servering.
Pasta med saus (avkjølt)	350g	600W	4-5	3	Legg pastaen (f.eks. spaghetti eller eggnudler) på flat porselenstallerken og dekk med mikrobølge-folie. Rør før servering.
Fylt pasta med saus (avkjølt)	350g	600W	4½-5½	3	Legg fylt pasta (f.eks. ravioli eller tortellini) i dyp porselenstallerken og dekk med mikrobølgefolie. Rør av og til under oppvarming og igjen før varmefordeling og servering.
Tallerkenrett (avkjølt)	350g 450g	600W	5-6 6-7	3	Sett en porsjon mat bestående av 2-3 avkjølte bestanddeler på en kjeramisk tallerken. Dekk maten med husholdning-sfolie for mikrobølgeovn.

NO

MANUELL TINING (gjelder kun M1717N)

Det er en utmerket måte å tine mat med mikrobølger. Mikrobølgene tiner forsiktig den frosne maten på kort tid. Dette kan være en stor fordel hvis du får uventet besøk.

Frossent fjærkre skal tines ordentlig før den tilberedes. Fjern eventuelle metallklemmer og innpakning slik at væsken kan renne av fjærkreet.

Legg den frosne maten på en tallerken uten lokk. Vend maten etter halv tiningstid, tørk bort eventuell væske og fjern kråsen så snart som mulig. Kontroller maten med jevne mellomrom slik at den ikke blir varm.
Hvis mindre og tynnere deler av den frosne maten begynner å bli varm, kan du tildekke dem med små remser av aluminiumsfolie.

Hvis fjærkreet begynner å bli varmt på utsiden, må du avbryte tiningen og la det stå i 20 minutter før du forstsetter.
La fisk, kjøtt og fjærkre stå en stund etter tiningen i mikrobølgeovnen, slik at tiningen blir avsluttet ordentlig. Varmefordelingstiden for komplett tining varierer avhengig av den mengden mat som skal tines. Se tabellen nedenfor.

Tips: Tynne skiver av mat tiner bedre enn tykke skiver, og mindre porsjoner tiner raskere enn store. Husk dette tipset når du skal fryse ned og tine mat.

Bruk tabellen nedenfor som retningslinje når du skal tine mat med en temperatur på ca. -18 °C til -20 °C.

All frossen mat bør tines på effektnivå (180 W, ⁂).

Produkt	Størrelse	Ovnstid (min.)	Varme-fordelings-tid (min.)	Instruksjoner
Kjøtt				
Kjøttdeig	500g	14 -15	5-20	Legg kjøttet på en flat keramikktallerken. Legg aluminiumsfolie over de tynnere kantene. Vend etter halv tid!
Fleskestek	250g	7-7½		
Fjærkre				
Kyllingstykker	500g (2 stk)	15 -16	15-40	Legg først kyllingstykkene på en flat keramikk tallerkenen med skinnet vendt nedover. Hel kylling legges med kyllingbrystet vendt nedover. Legg aluminiumsfolie over de tynnere delene som vinger og kanter. Vend kyllingen etter halv tid!
Hel kylling	900g	32 -34		
Fisk				
Fiskefileter	250g (2 stk)	7-8	5-20	Legg den frosne fisken midt på en flat keramikktallerken. De tynnere delene av fisken legges inn under de tykke delene. Legg alu miniumsfolie over de smale kantene. Vend etter halv tid!
	400g (4 stk)	12 - 13		
Frukt				
Bær	250g	7 - 8	5 - 10	Fordel frukten på et flatt, rundt glassfat (stort).
Brød				
Boller (50 g per stykk)	2 stk.	1½ - 2	5 - 10	Plasser bollene i en sirkel, eller legg brødet horisontalt på et stykke kjøkkenrull midt på den roterende tallerkenen. Vend etter halv tid!
	4 stk.	3 - 4		
Toast / sandwich	250g	4 - 5		
Grovbrød (hvete- + rugmel)	500g	8 - 10		

Råd om matlaging(forts.)

SPESIALTIPS

Å SMELTE SMØR
Legg 50 g smør i en liten, dyp glasstallerken. Dekk med plastlokk.
Varm opp i 30-40 sek på 800 W, til smøret er smeltet.

Å SMELTE SJOKOLADE
Legg 100 g sjokolade i en liten, dyp glasstallerken.
Varm opp i 3-5 min, til sjokoladen er smeltet.
Rør én eller to ganger under smeltingen.

Å SMELTE KRYSTALLISERT HONNING
Legg 20 g krystallisert honning i en liten, dyp glasstallerken.
Varm opp i 20-30 sek på 300 W, til honningen er smeltet.

Å SMELTE GELATIN
Legg tørre gelatinplater (10 g) i kaldt vann i 5 minutter.
Legg den avrente gelatinen i en liten ildfast bolle.
Varm opp i 1 minutt på 300 W.
Rør etter smeltingen.

Å LAGE VARM KAKEGLASUR
Rør ut glasuren i kaldt vann. Varm opp uten lokk i en ildfast bolle i 3½ til 4½ minutter på 800 W, til glasuren er klar. Rør to ganger under oppvarmingen.

Å LAGE SYLTETØY
Legg 600 g frukt eller bær (gjerne blanding) i en passe stor ildfast bolle med lokk. Tilsett 300 g syltesukker og rør godt. Varm opp under lokk i 10-12 minutter på 800 W. Rør flere ganger under oppvarmingen. Tøm syltetøyet ned i små syltetøyglass med skrulokk. La glassene stå på lokket i 5 minutter.

Å LAGE PUDDING
Bland puddingpulver med sukker og melk (500 ml) i samsvar med oppskriften på pakken og rør godt. Bruk en passe stor ildfast bolle. Varm opp under lokk i 6½ til 7½ minutter på 800 W. Rør godt flere ganger under oppvarmingen.

Å BRUNE MANDELFLAK
Legg 30 g mandelflak jevnt utover en middels stor porselenstallerken. Rør flere ganger under oppvarmingen i 3½ til 4½ minutter på 600 W. La stå i 2-3 minutter i mikrobølgeovnen. Bruk grytekluter når du tar ut tallerkenen!

Rengjøring av mikrobølgeovnen

NO

Følgende deler av mikrobølgeovnen bør rengjøres regelmessig for å hindre at fett og matpartikler bygger seg opp:

- ***nnvendige og utvendige flater***
- ***Dører og dørtetninger***
- ***Dreieskive og rulleringer***

☛ Påse **ALLTID** at dørtetningene er rene, og at døren lukkes skikkelig.

1. Rengjør utvendige flater med en myk klut og varmt såpevann. Skyll og tørk.

2. Fjern sprut og flekker på innvendige flater eller på rulleringen med såpe og klut. Skyll og tørk.

3. For å løsne herdede matpartikler og fjerne lukt plasseres en kopp med fortynnet sitronsaft på glassplaten og varmes opp i ti minutter på maksimal effekt.

4. Vask den oppvaskmaskinsikre platen så ofte det er nødvendig.

☛ Søl **IKKE** vann i ventilasjonsåpningene. Bruk **ALDRI** produkter som inneholder slipemiddel eller kjemiske løsemidler. Pass særlig godt på ved rengjøring av dørtetningene, slik at ingen partikler:

- bygger seg opp
- hindrer døren i å lukkes riktig

NO

Lagring og reparasjon av mikrobølgeovnen

Når du lagrer mikrobølgeovnen eller bringer den til service, er det noen få forholdsregler du bør ta.

Ovnen må ikke brukes hvis dør eller dørtetninger er skadet:

- ***Ødelagt hengsel***
- ***Tetninger ute av stilling***
- ***Forvrengt eller bøyd ovnsinnfatning***

Reparasjon må bare foretas av kvalifisert servicepersonell

☛ Det ytre kabinettet må **ALDRI** fjernes fra mikrobølgeovnen. Hvis ovnen er defekt og trenger service eller du er i tvil om dens tilstand:
- Trekk støpselet ut av stikkontakten
- Kontakt nærmeste serviceavdeling.

✉ Hvis du ønsker å lagre ovnen midlertidig, bør du velge et tørt, støvfritt sted.

Forklaring: Støv og fuktighet kan forringe aktive deler i ovnen.

✉ Denne mikrobølgeovnen er ikke ment for kommersielt bruk.

Tekniske data

SAMSUNGs produkter utvikles kontinuerlig. Vi forbeholder oss derfor rett til å forandre så vel konstruksjonen som denne bruksanvisningen uten forutgående varsel.

Modell	**M1727N / M1717N**
Strømkilde	230V ~ 50 Hz
Strømforbruk Mikrobølgeovn	 1150 W
Varmeeffekt	100 W / 800 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron (elektronrør)	OM75S(31)
Kjølemetode	Kjøleviftemotor
Mål (B x H x D) Utvendig nnvendig	 489 x 275 x 397 mm 306 x 211 x 320 mm
Volum	20 l
Vekt Netto	 ca. 13.5 kg

Merk

Merk

Merk

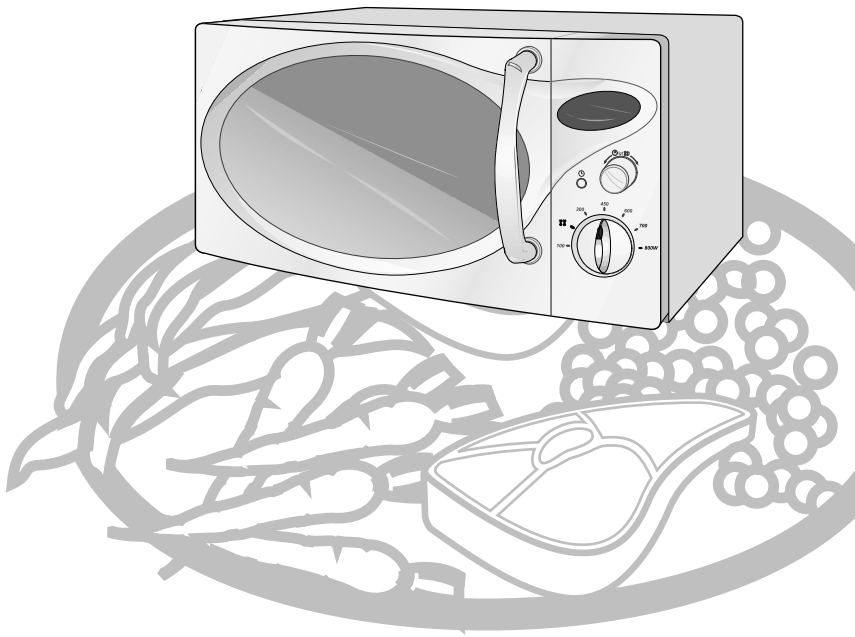
ELECTRONICS

SAMSUNG

MIKROAALTOUUNI

Käyttöohjeet ja Ruoanlaitto-opas

M1727N / M1717N



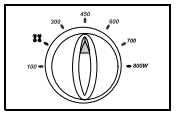
Pikaopas....2
Uuni....3
Lisävarusteet....3
Ohjauspaneeli....4
Näiden käyttöohjeiden käyttö....5
Turvamääräykset....6
Mikroaaltouunin asentaminen....7
Kellon asettaminen aikaan(M1727N)....7
Mikroaaltouunin toimintaperiaatteet....8
Uunin oikean toiminnan tarkistaminen....8
Käyttöongelmien ratkaiseminen....9
Kypsentäminen / Kuumentaminen....9
Tehotasot....10
Kuumentamisen keskeyttäminen....10
Valmistusajan säätäminen....11
Käsisäätöinen ruuan sulattaminen(M1717N)....11
Automaattisulatuksen käyttö(M1727N)....12
Automaattinen sulatustoiminto (M1727N)....12
Pikalämmitysominaisuuden käyttö(M1717N)....12
Pikalämmityksen asetuksets(M1717N)....12
Ruoka-astiaopas....13
Ruoanlaitto-opas....14
Puhdistaminen....19
Uunin varastointi ja korjaukset....20
Tekniset tiedot....20

Pikaopas

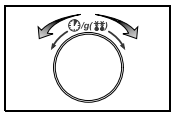
FI

Malli : M1727N

Halutessasi kypsentää ruokaa

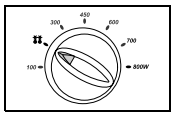


1. Aseta ruoka uuniin.
Valitse tehotaso kiertämällä **KÄYTTÖTEHON SÄÄTÖPYÖRÄÄ**.

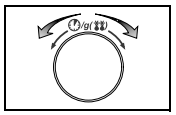


2. Valitse valmistusaika **Aika/Paino**(/g( ) -säätöpyörää kiertämällä.
Tulos: Kypsennys käynnistyy noin kahden sekunnin kuluttua.

Halutessasi sulattaa ruokaa

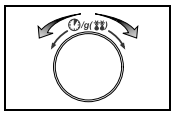


1. Kierrä **KÄYTTÖTEHON SÄÄTÖPYÖRÄ** automaattinen sulatus ( ) kohdalle.



2. Valitse sopiva paino **Aika/Paino**(/g( ) -säätöpyörää kiertämällä.
Tulos: Sulatus käynnistyy noin kahden sekunnin kuluttua.

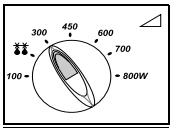
Halutessasi säätää valmistusaikaa



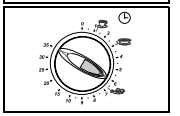
Laita ruoka uuniin.
Valitse sopiva aika **Aika/Paino**(/g( )-säätöpyörää kiertämällä.

Malli : M1717N

Halutessasi kypsentää ruokaa

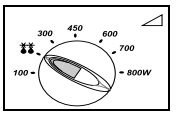


1. Aseta ruoka uuniin.
Valitse tehotaso kiertämällä **KÄYTTÖTEHON SÄÄTÖPYÖRÄÄ**.

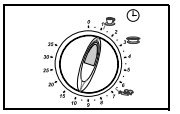


2. Valitse valmistusaika kääntämällä nuppia **TIMER**.

Halutessasi sulattaa ruokaa

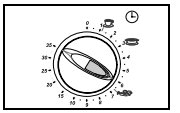


1. Kierrä **KÄYTTÖTEHON SÄÄTÖPYÖRÄ** manuaalisen sulatus ( ) kohdalle.



2. Käännä nuppia **TIMER** valitaksesi sopivan ajan.

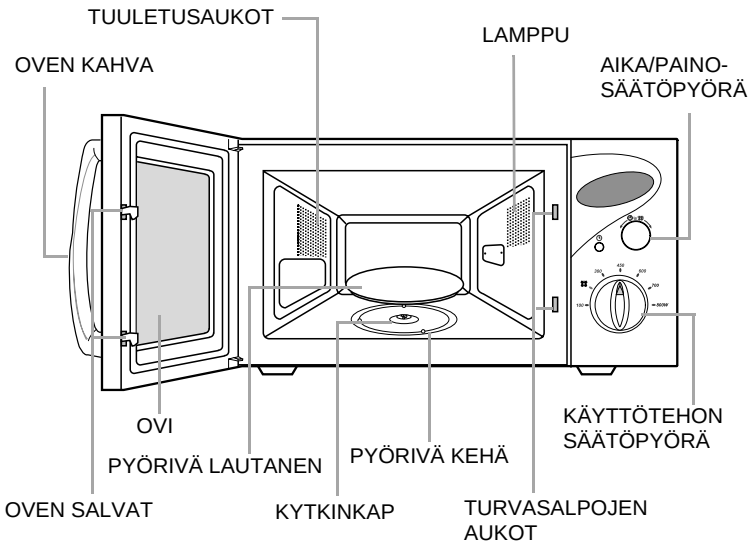
Halutessasi säätää valmistusaikaa



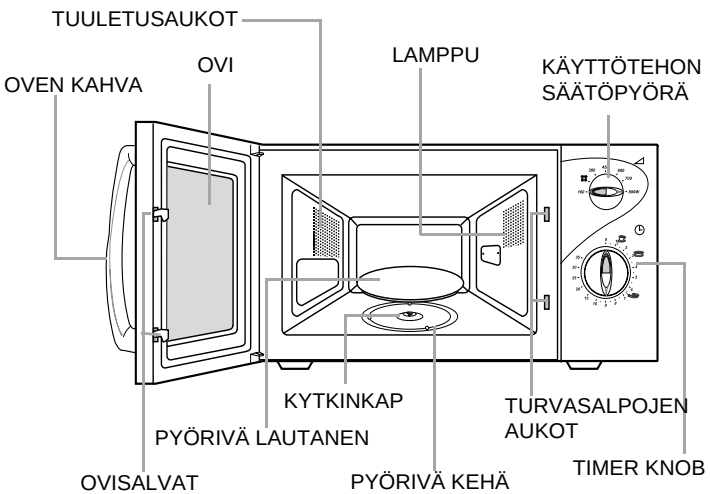
1. Jätä ruoka uuniin.
Käännä nuppia **TIMER** haluttuun aikaan.

Uuni

Malli : M1727N

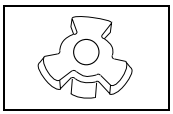


Malli : M1717N

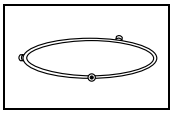


Lisävarusteet

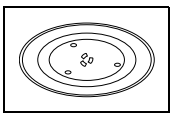
Hankkimastasi mallista riippuen käytössäsi on useita eri lisävarusteita, joita voi käyttää useilla eri tavoilla.



1. **Kytkinkappale**, joka on jo asennettu uunin pohjalla olevaan moottoriakseliin.
   Merkitys: Kytkin pyörittää pyörivää lautasta.



2. **Pyörivä kehä**, joka asennetaan uunin keskikohtaan.
   Merkitys: Pyörivä kehä tukee pyörivää lautasta.



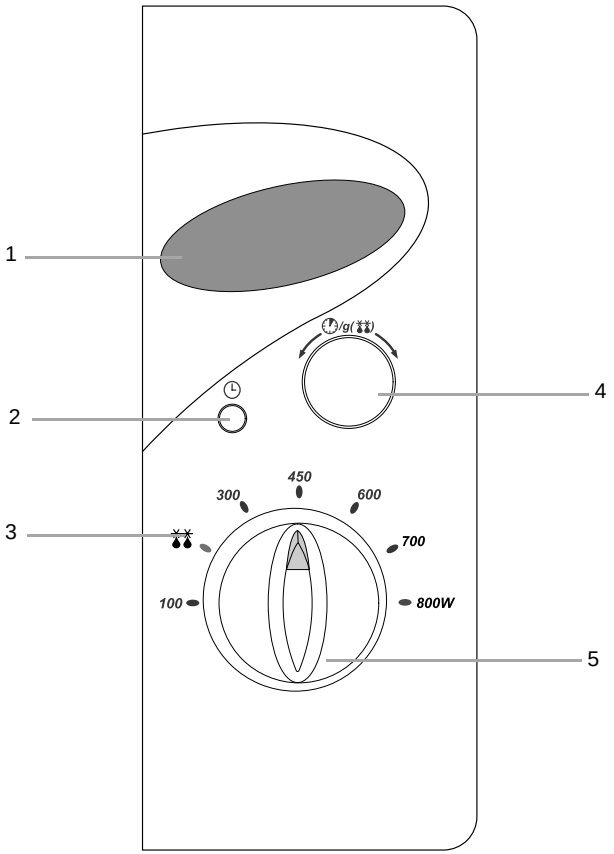
3. **Pyörivä lautanen** asetetaan pyörivän kehän päälle, keskikohta kytkinkappaleen päälle.
   Merkitys: Pyörivä lautanen toimii pääasiallisena ruoanvalmistusalustana; se voidaan helposti ottaa ulos puhdistusta varten.

☛ ÄLÄ käytä mikrouunia ilman pyörivää kehää ja lautasta.

Ohjauspaneeli

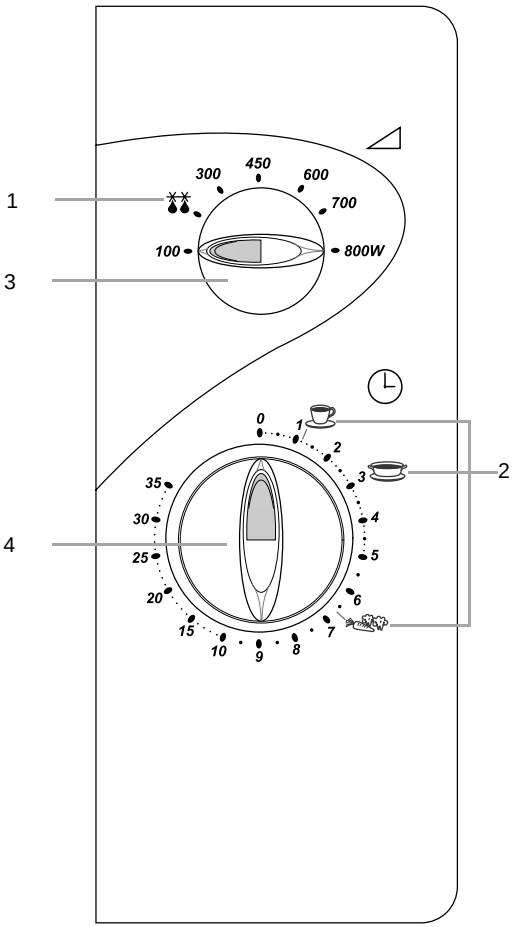
FI

Malli :M1727N



1. NÄYTTÖ
2. AJANASETUSPAINIKE
3. AUTOMAATTINEN SULATUS
4. AIKA/PAINO SÄÄTÖPYÖRÄ
5. KÄYTTÖTEHON SÄÄTÖPYÖRÄ

Malli : M1717N



1. MANUAALISEN SULATUS
2. PIKALÄMMITYS
3. KÄYTTÖTEHON SÄÄTÖPYÖRÄ
4. TIMER KNOB

Näiden käyttöohjeiden käyttö

Olet juuri hankkinut itsellesi SAMSUNG-mikroaaltouunin. Sen käyttöoppaassa annetaan paljon hyödyllistä tietoa ruoanvalmistuksesta mikrouunin avulla, ja siihen sisältyvät tämän lisäksi mm. seuraavat tiedot:

- ***Turvaohjeet***
- ***Sopivat lisävarusteet***
- ***Hyödylliset ruoanlaittovihjeet***

Käyttöohjeiden sisäkannessa on pikaopas, jossa selitetään kolme perustoimintoa:

- ***Ruoan valmistus***
- ***Pakasteruoan sulatus***
- ***Valmistusajan pidentäminen***

Opaskirjan alussa on kuvia uunista, ja mikä tärkeämpää, kuvan sen ohjauspaneelista, jotta löytäisit helpolla tarvitsemasi painikkeet.

Yksityiskohtaisissa ohjeissa käytetään kolmea eri symbolia.

Tärkeää

Huomautus

Kierrä

TURVAOHJEITA MIKROAALLOILLE ALTISTUMISEN ESTÄMISEKSI

Seuraavien turvaohjeiden laiminlyöminen saattaa aiheuttaa altistumisen vahingollisille mikroaalloille.

(a) Älä missään tilanteessa yritä käyttää uunia sen oviluukku auki, tai peukaloi turvasulkimia (oven salpoja) tai yritä laittaa mitään esineitä turvasuljinten lukitusaukkoihin.

(b) Älä aseta mitään esinettä uunin oviluukun ja etupinnan väliin tai jätä ruoka- tai pesuaineiden jäänteitä kertymään tiivistyspintoihin. Varmista, että oviluukku ja sen tiivistyspinnat pysyvät puhtaina pyyhkimällä ne käytön jälkeen ensin kostealla ja sen jälkeen kuivalla, pehmeällä kankaalla.

(c) Älä käytä uunia, jos se on vioittunut, ennen kuin valmistajan kouluttama mikrouuneihin erikoistunut valtuutettu huoltomies on korjannut vian. On erityisen tärkeää, että ovi sulkeutuu kunnolla ja ettei seuraavissa osissa ole vaurioita:
   (1) Ovi, sen tiivisteet ja tiivistyspinnat
   (2) Oven saranat (rikki tai löystyneet)
   (3) Virtajohto

(d) Uunia ei saa säätää tai korjata kukaan muu valmistajan kouluttama mikrouuneihin erikoistunut valtuutettu huoltomies.

Turvamääräykset

FI

Tärkeitä turvallisuusohjeita. Lue ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevaa tarvetta varten. Ennen kuin lämmität ruokaa tai nesteitä mikrouunissa, varmistu että seuraavia turvamääräyksiä noudatetaan.

1. **ÄLÄ** käytä mitään metallisia astioita tai esineitä mikrouunissa, kuten:
- Metalliastioita
- Tarjoiluastioita, joissa on kulta- tai hopeakoristelua
- Vartaita, haarukoita yms.

Syy: Tällöin voi syntyä sähkövalokaaria tai kipinöintiä, joka voi vahingoittaa uunia.

2. **ÄLÄ** kuumenna:
- Ilmatiiviitä tai tyhjiöpakattuja pulloja, tölkkejä tai muita säilytysastioita
  Esim. Vauvanruokatölkit
- "Ilmatiiviitä" ruoka-aineita
  Esim. Munat, kuorelliset pähkinät, tomaatit

Syy: Paineen kasvu voi saada ne hajoamaan räjähdysmäisesti.
Tip: Poista kuoret ja puhkaise pinnat ja nahkamaiset päällysosat.

3. **ÄLÄ** käytä mikrouunia tyhjänä.
Syy: Uunin seinämät voivat vaurioitua.
Vihje: Säilytä uunissa aina vedellä täytettyä vesilasia. Vesi imee itseensä mikroaallot, jos sattuisit vahingossa laittamaan uunin päälle, kun se on muuten tyhjä.

4. **ÄLÄ** peitä takaosan tuuletusaukkoja kankaalla tai paperilla.
Syy: Uunin erittämä kuuma ilma saattaa sytyttää kankaan tai paperin palamaan.

5. Käytä **AINA** patalappuja tai -kintaita ottaessasi astiaa uunista.
Syy: Jotkut ruoka-astiat imevät itseensä mikroaaltoja ja lämpöä siirtyy aina ruoasta astiaan. Sen vuoksi astiat kuumenevat.

6. **ÄLÄ** kosketa kuumennusvastuksia tai uunin sisäseinämiä.
Syy: Seinät voivat olla polttavan kuumat ruoan kuumentamisen jälkeenkin, vaikkeivät ne siltä näyttäisikään. Älä päästä herkästi syttyviä aineita kosketuksiin uunin sisäpintojen kanssa. Anna uunin jäähtyä ensin.

7. Tulipalon syttymisen välttämiseksi uunin sisätiloissa:
- Älä säilytä syttyviä aineita uunissa
- Poista paperi- ja muovipusseista niiden metallilankasulkimet.
- Älä käytä mikrouunia sanomalehtien kuivattamiseen.
- Jos havaitset savua uunissa, pidä uunin oviluukku suljettuna ja katkaise virta uunista sekä irrota virtajohto pistorasiasta.

8. Ole erityisen huolellinen kuumentaessasi nesteitä ja vauvanruokia.
- Anna **AINA** ruoan jäähtyä vähintään 20 sekuntia uunin sammumisen jälkeen, jotta lämpö ehtisi tasaantua.
- Sekoita ruokaa tarvittaessa valmistuksen aikana ja AINA kuumennuksen jälkeen.
- Ole varovainen astian käsittelyssä kuumennuksen jälkeen. Astia voi aiheuttaa palovammoja, jos se on liian kuuma.
- On olemassa riski viivästyneen kiehahduksen aiheuttamasta äkillisestä nesteen purkautumisesta.
- Viivästyneen kiehahduksen ja siitä aiheutuvien palovammojen estämiseksi juomakuppeihin tulisi asettaa muovilusikka tai lasipuikko, ja sekoittaa niitä ennen valmistusta, sen aikana ja sen jälkeen.
  Syy: Nesteitä kuumennettaessa kiehumishetki saattaa viivästyä, jolloin neste saattaa kuohahtaa senkin jälkeen kun astia on poistettu uunista. Seurauksena voi olla palovammoja.
- Jos palovamma pääsee syntymään, seuraa näitä ENSIAPUOHJEITA:
  * Pidä palanutta ihon aluetta kylmässä vedessä vähintään 10 minuutin ajan.
  * Peitä palanut iho puhtaalla, kuivalla siteellä.
  * Älä voitele palanutta ihoa rasvalla, öljyllä tai voiteilla.
- **ÄLÄ KOSKAAN** täytä kuumennettavaa astiaa reunojansa myöten. Valitse ylikiehumisen estämiseksi ylöspäin levenevä astia. Myös kapeakaulaiset pullot voivat ylikuumentuessaan räjähtää.
- Tarkista **AINA** vauvanruoan ja maidon lämpötila ennen kuin annat niitä lapselle.
- **ÄLÄ KOSKAAN** lämmitä vauvan pulloa tutin ollessa paikallaan, koska pullo voi ylikuumentuessaan räjähtää.

9. Varo vahingoittamasta virtajohtoa.
- Älä upota virtajohtoa tai sen pistoketta veteen ja pidä se poissa kuumilta pinnoilta.
- Älä käytä tätä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on viallinen.

10. Seiso noin käsivarren mitan päässä uunista avatessasi sen oviluukkua.
Syy: Ulos virtaava kuuma ilma tai höyry voi aiheuttaa palovammoja.

11. Pidä uunin sisäpinnat puhtaina.
Syy: Uunin seinämiin tai pohjaan piintynyt ruoka tai öljy vioittaa maalipintaa ja heikentää uunin tehoa.

12. Käytön aikana saattaa kuulua nakutusta, erityisesti sulatuksen aikana.
Syy: Ääni aiheutuu sähköisen tehon muutoksesta, ja on täysin normaali ilmiö.

13. Jos mikrouuni käynnistetään täysin tyhjänä, virta katkeaa siitä turvasyistä automaattisesti. Kun uuni on tämän jälkeen ollut käyttämättömänä yli puoli tuntia, sitä voi taas alkaa käyttää normaalisti.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

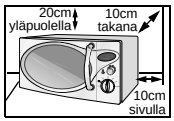
Katso silloin tällöin uuniin valmistuksen aikana, jos ruokaa lämmitetään tai keitetään muovisissa tai paperisissa kertakäyttöastioissa tai muista palavista materiaaleista valmistetuissa astioissa.

TÄRKEÄ TIEDOTE

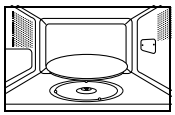
Lapsia **EI** saa **KOSKAAN** päästää käyttämään mikrouunia tai leikkimään sillä. Heitä ei saa myöskään koskaan jättää mikrounin läheisyyteen ilman valvontaa uunia käytettäessä. Lapsia kiinnostavia tavaroita ei pidä säilyttää tai piilottaa juuri uunin yläpuolelle.

Mikroaaltouunin asentaminen

Valitse uunin käyttöpaikaksi tasainen ja vaakasuora pinta, joka on riittävän tukeva kestämään sen painon.



1. Asentaessasi uunia, varmistu, että uunin joka puolelle jää tarpeeksi tilaa tuuletusta varten. Jätä sen vuoksi vapaaksi vähintään 10 cm (4”) tyhjää tilaa uunin taakse ja sivuille sekä 20 cm (8”) sen yläpuolelle.



2. Poista uunin sisältä kaikki pakkausmateriaali. Aseta pyörivä kehä ja lautanen paikalleen. Tarkista, että pyörivä lautanen pyörii esteettä.

3. Sijoita mikroaaltouuni siten, että pistokkeeseen pääsee käsiksi.

☛ **Älä koskaan** tuki uunin ilma-aukkoja, koska se voi tällöin ylikuumentua, jolloin virta katkeaa siitä automaattisesti. Uunia ei voi tällöin käyttää ennen kuin se on jäähtynyt riittävästi.

☛ Oman turvallisuutesi vuoksi kytke virtajohdon pistoke 3-aukkoiseen 230 voltin, 50 Hz:n maadoitettuun pistorasiaan. Jos laitteen virtajohto vioittuu, se tulee vaihtaa samanlaiseen erikoisjohtoon (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Vaihdatuta johto sähköliikkeessä. ISRAELISSA käytettävä virtajohto on nimeltään PENCON(ZD16A), ETELÄ-AFRIKASSA sen nimi on APEX LEADS SA16 ja NIGERIASSA, GHANASSA, KENIASSA sekä ARABIEMIIRIKUNNISSA PENCON(UD13A1).

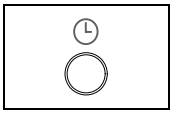
☛ **Älä** asenna mikrouunia kuumaan tai kosteaan käyttötilaan, kuten tavallisen uunin tai lämpöpatterin viereen. Uunin teholähdevaatimukset tulee myös ottaa huomioon ja kaikkien käytettävien jatkojohtojen tulee olla laadultaan samantasoisia kuin uunin mukana toimitettu virtajohto. Pyyhi uunin sisäosat ja oven tiivisteet kostealla kankaalla ennen kuin käytät mikrouuniasi 1. kerran.

Kellon asettaminen aikaan(M1727N)

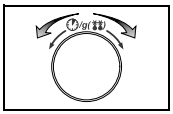
Mikrouunissa on sisäänrakennettu kello, joka voidaan asettaa näyttämään aikaa joko 24:n tai 12 tunnin järjestelmän mukaisesti. Kello pitää asettaa oikeaan aikaan silloin kun:

- ***Mikrouuni otetaan käyttöön 1. kerran***
- ***Virrankatkoksen jälkeen***

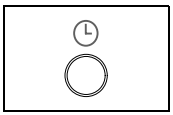
✉ Älä unohda tarvittaessa siirtää kelloa talvi- tai kesäaikaan.



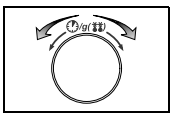
1. **Ajan näyttämiseksi...** — **Paina ◷ - painiketta...**
24 tunnin järjestelmällä — Kerran
12 tunnin järjestelmällä — Kahdesti



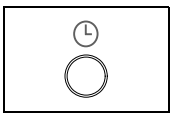
2. Aseta tunnit **Aika/Paino**(◷/g(⁂)) -säätöpyörällä.



3. Paina ◷-painiketta.



4. Kierrä **Aika/Paino**(◷/g(⁂)) -säätöpyörää minuuttilukemien asettamiseksi.



5. Paina ◷-painiketta.

FI

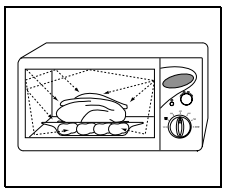
Mikroaaltouunin toimintaperiaatteet

Mikroaallot ovat korkeataajuisia sähkömagneettisia aaltoja, niistä vapautuva energia kypsentää tai lämmittää ruoan muuttamatta sen muotoa tai väriä.

Mikroaaltouunia voi käyttää

- ***Pakasteiden sulattamiseen***
- ***Muuhun ruoanvalmistukseen***
- ***Lämmittämissen***

Valmistusperiaate



1. Magnetronin tuottamat mikroaallot jakautuvat tasaisesti lautasen pyöriessä. Ruoka kypsyy tällöin tasaisesti.
2. Mikroaallot tunkeutuvat ruokaan noin 2,5 cm:n (1”) syvyyteen. Ruoan kypsyminen edistyy kuumuuden levitessä vähitellen koko ruoka-annokseen.
3. Kypsymisaika vaihtelee käytetyn astian ja ruoan seuraavien ominaisuuksien mukaan:
   - Määrä ja paksuus
   - Vesipitoisuus
   - Ruoan alkulämpötila (pakastettu vai ei).

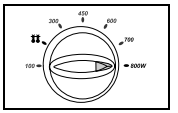
☛ Koska ruoan sisäosat kypsyvät lämmön leviämisen myötä, kypsyminen jatkuu vielä senkin jälkeen kun ruoka on otettu ulos uunista. Siksi on noudatettava resepteissä ja näissä käyttöohjeissa annettuja valmistusaikoja, jotta
- Ruoka ehtisi kypsyä sisäosiaan myöten
- Ruoan lämpötila olisi kauttaaltaan sama

Uunin oikean toiminnan tarkistaminen

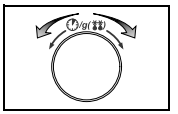
Seuraavassa selostetulla yksinkertaisella tavalla voit milloin tahansa tarkistaa, toimiiko mikrouunisi kunnolla.

Aseta ensin vesikulho pyörivälle lautaselle.

Malli : M1727N

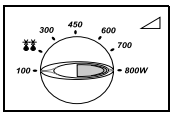


1. Aseta teho maksimiin **KÄYTTÖTEHON SÄÄTÖPYÖRÄÄ** kiertämällä.

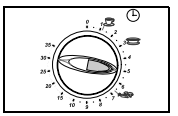


2. Aseta aika 4-5 minuuttiin kiertämällä **Aika/Paino**(/g( )) - säätöpyörää.
   Veden tulisi tämän vaiheen jälkeen kiehua.
   Tulos: Veden lämmitys käynnistyy kahden sekunnin kuluttua.

Malli :M1717N



1. Aseta teho maksimiin **KÄYTTÖTEHON SÄÄTÖPYÖRÄÄ** kiertämällä.



2. Aseta aika 4-5 minuuttiin kääntämällä nuppia **TIMER**.

✉ Uuni tulee kytkeä sopivaan pistorasiaan. Pyörivän lautasen tulee olla paikallaan uunissa. Jos tehoasetus on jokin muu kuin maksimi, veden kiehumisen käynnistyminen kestää pitempään.

Käyttöongelmien ratkaiseminen

Jos käytössä esiintyy jokin alla luetelluista ongelmista, yritä ratkaista se tarjottua ratkaisua käyttämällä.

- Tämä on normaalia
  - Höyryä tiivistyy uunin sisälle
  - Ilmaa virtaa oviluukun ja ulkopintojen ympärillä
  - Valon heijastuksia oviluukun ja ulkopintojen ympärillä.
  - Höyryä virtaa oviluukun laidoilta tai tuuletusaukoista

- Uuni ei käynnisty **Aika/Paino**(⏱/g(⁂)) -säätöpyörää kierrettäessä. (M1727N)
  - Onko oviluukku kunnolla kiinni?

- Uuni ei käynnisty, kun käännät nuppia **TIMER**.(M1717N)
  - Onko ovi täysin kiinni?

- Ruoka ei kuumene laisinkaan
  - Oletko asettanut ajastimen oikein **Aika/Paino**(⏱/g(⁂)) -säätöpyörää kierrettäessä?(M1727N)
  - Oletko asettanut ajastimen oikein?(M1717N)
  - Onko oviluukku kiinni?
  - Oletko ylikuormittanut sähköliitäntää niin, että sulake on palanut tai automaattivaroke lauennut?

- Ruoka on joko liian kypsää tai ei tarpeeksi kypsää
  - Onko aika-asetus oikea kyseiselle ruoalle?
  - Onko tehotaso asetettu oikein?

- Uunissa kipinöi ja ritisee (valokaaria)
  - Käytätkö astiaa, jossa on metallikoristeita?
  - Oletko unohtanut uuniin haarukan tai muun metalliesineen?
  - Onko alumiinifolio liian lähellä uunin seinämää?

- Uuni aiheuttaa häiriöitä radioon tai televisioon
  - Uunin toimiessa voi radiossa tai televisiossa esiintyä pieniä häiriöitä. Tämä on normaalia. Ongelman ratkaisemiseksi sijoita uuni kauemmaksi televisioista, radioista ja antenneista.
  - Jos uunin mikroprosessori havaitsee häiriön, näyttö voi nollautua. Ongelman ratkaisemiseksi irrota uunin virtajohto pistorasiasta ja kytke se uudelleen takaisin. Aseta kello uudelleen aikaan.(M1727N)

✉ Elleivät yllä annetut ohjeet ratkaise ongelmaasi, ota yhteys uunin myyneeseen liikkeeseen tai SAMSUNGin huoltoon.

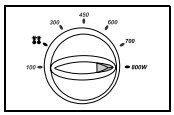
Kypsentäminen / Kuumentaminen

FI

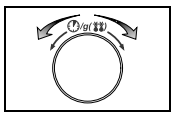
Seuraavassa kappaleessa selostetaan ruoan kypsentäminen ja lämmittäminen. Tarkista AINA uunin asetukset ennen aloitat ruoan kypsyttämisen.

Aseta ensin ruoka keskelle lautasta. Sulje oviluukku.

Malli : M1727N

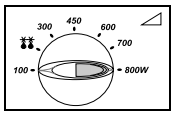


1. Aseta maksimiteho päälle **KÄYTTÖTEHON SÄÄTÖPYÖRÄÄ** kiertämällä.
(MAKSIMITEHO: 800 W)

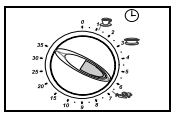


2. Aseta aika **Aika/Paino**(⏱/g(⁂)) -säätöpyörää kiertämällä.
Tulos: Uuniin syttyy valo ja sen lautanen alkaa pyöriä.
1) Ruoan valmistus käynnistyy ja sen loputtua uuni piippaa neljä kertaa.
2) Valmis-signaali piippaa 3 kertaa (kerran minuutissa).
3) Oikea kellonaika tulee jälleen näkyviin.

Malli : M1717N



1. Aseta maksimiteho päälle **KÄYTTÖTEHON SÄÄTÖPYÖRÄÄ** kiertämällä.
(MAKSIMITEHO: 800 W)



2. Aseta aika kääntämällä nuppia **TIMER**.
Tulos: Uunin valo syttyy ja pyörityslautanen alkaa pyöriä.

☛ **Älä** koskaan kytke mikrouunia päälle sen ollessa tyhjä.

✉ Tehotasoa voi muuttaa valmistuksen aikana **KÄYTTÖTEHON SÄÄTÖPYÖRÄÄ** kiertämällä.

FI

Tehotasot

Voit valita jonkin alla esitetyistä tehotasoista.

Tehotasonimike	Teho
Korkea	800 W
Kuumennus	700 W
Keskitasoa korkeampi	600 W
Keskitaso	450 W
Keskitasoa matalampi	300 W
Manuaalisen sulatus( ) : M1717N	180 W
Automaattinen sulatus( ) : M1727N	180 W
Matala/lämmön säilyttäminen	100 W

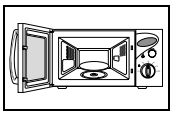
✉ Jos valitset korkean tehotason, pitää valmistusaikaa lyhentää.

✉ Jos valitset matalan tehotason, pitää valmistusaikaa pidentää.

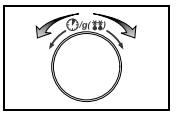
Kuumentamisen keskeyttäminen

Voit keskeyttää kuumentamisen missä tahansa vaiheessa.

Malli : M1727N

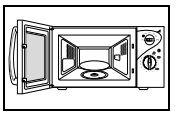


1. Valmistuksen väliaikainen keskeyttäminen.
Avaa oviluukku.
Tulos: Valmistus keskeytyy. Sen jatkamiseksi tulee oviluukku sulkea.

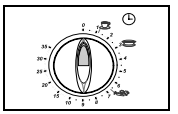


2. Valmistuksen lopullinen keskeyttäminen.
Kierrä **Aika/Paino**( ) -säätöpyörää vasemmalle.
Näytöllä näkyy“0”.

Malli : M1717N



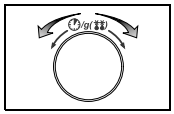
1. Valmistuksen väliaikainen keskeyttäminen.
Avaa oviluukku.
Tulos: Valmistus keskeytyy. Sen jatkamiseksi tulee oviluukku sulkea.



2. Kokonaan pysäyttämiseksi:
Kierrä nuppi **TIMER** asentoon "0".

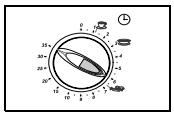
Valmistusajan säätäminen

Malli : M1727N



Voit säätää jäljellä olevaa valmistusaikaa kiertämällä **Aika/ Paino** (⏱/g(⁂)) -säätöpyörää.
Pidennä tai vähennä ruoan valmistusaikaa kiertämällä säätöpyörää joko oikealle tai vasemmalle.

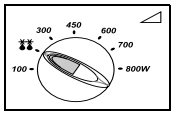
Malli : M1717N



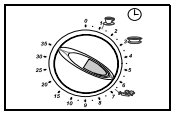
Säädä jäljellä oleva valmistusaika kääntämällä nuppia **TIMER**.

Käsisäätöinen ruuan sulattaminen(M1717N)

Sulatusominaisuuden avulla voit sulattaa lihaa, siipikarjaa, kalaa. Sijoita ensin pakastettu ruoka pyörityslautasen keskelle ja sulje ovi.



1. Kierrä **KÄYTTÖTEHON SÄÄTÖPYÖRÄ** manuaalisen sulatus (⁂) kohdalle.



2. Käännä nuppia **TIMER** valitaksesi oikean ajan.
Tulos: Sulatus alkaa.

☛ Käytä ainoastaan mikroaaltoturvallisia astioita.

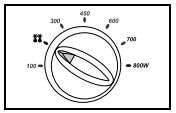
☛ Valitse manuaalinen sulatustoiminto 180 W:n teholla, jos haluat sulattaa ruokaa manuaalisesti. Katso manuaalisen sulatukseen ja sulatusaikoihin liittyviä lisätietoja sivulta 18 (vain malli M1717N).

FI

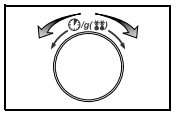
Automaattisulatuksen käyttö(M1727N)

Automaattisulatuksen avulla voit sulattaa pakastettua lihaa, kanaa tai kalaa.

Aseta ensin pakastettu ruoka keskelle pyörivää lautasta ja sulje uunin oviluukku.



1. Kierrä **KÄYTTÖTEHON SÄÄTÖPYÖRÄ** automaattinen sulatus ( ) kohdalle.



2. Valitse sopiva paino **Aika/Paino**(/) -säätöpyörää kiertämällä.
Tulos: Uuniin syttyy valo ja sen lautanen alkaa pyöriä.
1) Ruoan valmistus käynnistyy ja sen loputtua uuni piippaa neljä kertaa.
2) Valmis-signaali piippaa 3 kertaa (kerran minuutissa).
3) Oikea kellonaika tulee jälleen näkyviin.

✉ Käytä vain mikrouunikestäviä astioita.

Automaattinen sulatustoiminto (M1727N)

Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen sulatusta.

Aseta sulatettava ruoka pyörivälle lautaselle.

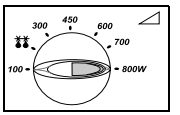
Käännä ruoka, kun uuni antaa äänimerkin.

Noudata asianmukaista seisomisaikaa sen jälkeen, kun automaattinen sulatustoiminto on päättynyt.

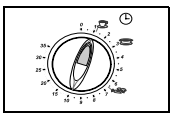
Ruoka	Annoskoko	Seisomisaika	Suositukset
Liha	200-1500 g	20-60 min	Peitä reunat alumiinifoliolla.
Siipikarja	200-1500 g	20-60 min	Käännä ruoka, kun uuni antaa
Kala	200-1500 g	20-50 min	äänimerkin.

Pikalämmitysominaisuuden käyttö(M1717N)

Sijoita ensin ruoka pyörityslautasen keskelle ja sulje ovi.



1. Käännä nuppi **KÄYTTÖTEHON SÄÄTÖPYÖRÄ** asentoon Max Power.



2. Käännä nuppia **TIMER** ja valitse Instant Reheat. (juomat tai keitto/kastike, tuoreet vihannekset).

✉ Käytä vain mikroaalloille turvallisia astioita.

Pikalämmityksen asetuksets(M1717N)

Seuraavassa muutamia vihjeitä ja suosituksia noudatettaviksi, kun ruokaa valmistetaan tai lämmitetään Pikalämmitysominaisuuden (Instant Reheat) avulla.

Merkki	Tarjoilutyyppi	Annos	Valmistusaika	Seisoma-aika
	Juomat	150 ml	1 min 10 s	1-2 min
	keitto/kastike (kylmä)	200-250 ml	3 min	2-3 min
	Tuoreet vihannekset	300-350 g	6 min 40 s	3 min

Ruoka-astiaopas

Jotta mikrouunissa voitaisiin valmistaa ruokaa, on mikroaaltojen päästävä tunkeutumaan ruokaan heijastumatta astiasta tai imeytymättä siihen.

Siksi ruoanlaittoastiat on valittava huolellisesti. Jos astiassa on merkintä sopivuudesta mikrouunikäyttöön, ei asiasta tarvitse huolehtia sen enempää.

Seuraavassa taulukossa on lueteltu erilaisia astioita ja kuvattu, millä tavalla ne sopivat käytettäviksi mikrouunissa.

Ruoanlaittoastia	Mikrouuni-käyttö	Kommentit
Alumiinifolio	✓ ✗	Voidaan käyttää pienissä määrissä suojaamaan määrättyjä alueita liikakypsymiseltä. Jos folio on liian lähellä uunin seinämää tai jos sitä on liikaa, voi syntyä kipinöintiä.
Ruskistuslevy	✓	Esikuumennusaika on korkeintaan 8 minuuttia.
Posliini- ja saviastiat	✓	Posliini, kiviastiat, lasitetut saviastiat ja luuposliini ovat yleensä sopivia, ellei niissä ole metallikoristeita.
Kertakäyttöiset polyesteripahviastiat	✓	Jotkin pakasteet on pakattu tällaisiin astioihin.
Pikaruokapakkaukset		
• Polystyreenikupit- ja astiat	✓	Voidaan käyttää ruoan lämmittämiseen. Liika kuumuus voi sulattaa polystyreenin.
• Paperipussit tai sanomalehti	✗	Voi syttyä palamaan.
• Uusiopaperi tai metalliosat	✗	Voi aiheuttaa kipinöintiä.
Lasiastiat		
• Uunista-pöytään astiat	✓	Voidaan käyttää, ellei niissä ole metallikoristeita.
• Hienot lasiastiat	✓	Voidaan käyttää ruoan tai nesteiden lämmittämiseen. Ohut lasi voi särkyä tai säröillä, jos se kuumenee äkkiä.
• Lasitölkit	✓	Kansi poistettava. Sopivat vain lämmittämiseen.
Metalli		
• Astiat	✗	Voi aiheuttaa kipinöintiä tai palamista.
• Pakastepussin metallisiteet	✗	
Paperi		
• Lautaset, kupit, lautasliinat ja keittiörullapaperi	✓	Lyhytaikaiseen kypsyttämiseen tai lämmittämiseen. Myös liian kosteuden imemiseen.
• Uusiopaperi	✗	Voi aiheuttaa kipinöintiä.
Muovi		
• Astiat	✓	Etenkin kuumuutta kestävät kestomuoviastiat. Eräät muut muovit voivat vääntyä tai muuttaa väriä kuumassa. Melamiinimuovia ei pidä käyttää.
• Kelmu	✓	Voidaan käyttää kuivumisen estämiseen. Kelmu ei saa koskettaa ruokaa. Varo polttamasta käsiäsi höyryllä kelmua poistettaessa.
• Pakastepussit	✓ ✗	Vain keittämisen tai uunikäytön kestävät. Ei saa olla ilmatiivis. Puhkaise tarvittaessa haarukalla.
Voipaperi tai vahapaperi	✓	Voidaan käyttää kuivumisen ja roiskumisen estämiseksi.

FI

MIKROAALLOT

Mikroaaltoenergia tunkeutuu ruokaan, jossa sitä vetää puoleensa vesi, rasva ja sokeri, joihin se lopulta imeytyy.
Mikroaallot kiihdyttävät ruoka-aineen molekyylien liikettä. Molekyylien nopea liike luo kitkaa, ja siitä aiheutuva kuumuus lämmittää ruoan.

RUOANVALMISTUS

Mikrouunissa käytettävät astiat:
Ruoka-astioiden tulee päästä läpi mikroaaltoenergiaa mahdollisimman suuren tehon aikaansaamiseksi. Mikroaallot heijastuvat takaisin metallista, kuten ruostumattomasta teräksestä, alumiinista ja kuparista, mutta ne läpäisevät keramiikan, lasin, posliinin ja muovin sekä paperin ja puun. Sen vuoksi ruokaa ei saa koskaan valmistaa uunissa metalliastioita käyttäen.

Mikrouunivalmistukseen sopivat ruoat:
Useat eri ruokatavarat sopivat valmistettaviksi mikrouunissa. Näitä ovat esim. tuoreet ja pakastevihannekset, hedelmät, pasta, riisi, vilja, pavut, kala ja liha. Etu- ja jälkiruokakastikkeet, keitot, haudutetut vanukkaat, säilykkeet ja maustesäilykkeet voidaan myös valmistaa mikrouunissa. Yleisesti ottaen mikrouunivalmistus on ihanteellinen mille tahansa ruoalle, joka muuten valmistettaisiin keittolevyllä. Lisätietoja voin tai suklaan sulattamisesta on erikoisvihjeitä käsittelevässä luvussa.

Ruoka-aineiden peittäminen kuumennuksen ajaksi
On tärkeää peittää ruoat kuumennuksen ajaksi, koska haihtuva vesi nousee ylöspäin ja myötävaikuttaa kypsymisprosessiin. Ruoka voidaan peittää eri tavoilla, esim. keraamisella lautasella, muovikannella tai mikrouunikäyttöön sopivalla kelmulla.

Jäähtymisajat
Kun kuumennus on suoritettu valmiiksi, on tärkeää antaa lämmön tasaantua jonkin aikaa ruoka-annoksessa.

Pakastevihannesten kypsentäminen

Käytä sopivaa kannellista lasipyreksikulhoa. Kuumenna peitettynä minimiajan - katso taulukosta. Jatka kuumentamista, kunnes olet tyytyväinen tulokseen. Kuohkeuta vihanneksia pari kertaa kuumennuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suolaa, yrttejä tai voita kuumennuksen jälkeen. Pidä kannen alla jäähtymisjakson ajan.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min.)	Jäähtymis-aika (min.)	Ohjeet
Pinaatti	150g	600W	5-6	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikka) kylmää vettä.
Parsakaali	300g	600W	9½-10½	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.
Herneet	300g	600W	8-9	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.
Vihreät pavut	300g	600W	10-11	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.
Sekalaiset vihannekset (porkkanat, herneet, maissi)	300g	600W	8½-9½	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.
Sekalaiset vihannekset (kiinalaistyyppiset)	300g	600W	8-9	2-3	Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä.

FI

Tuoreiden vihannesten kypsentäminen

Käytä sopivaa kannellista lasipyreksikulhoa. Lisää 30-45 ml (2-3 rkl) kylmää vettä jokaista 250 g kohti, ellei muuta vesimäärää suositella - katso taulukosta. Kuumenna kansi päällä vähimmäisajan - katso taulukosta. Jatka kuumentamista, kunnes olet tyytyväinen tulokseen. Kuohkeuta vihanneksia kerran kuumennuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suolaa, yrttejä tai voita kuumennuksen jälkeen. Anna jäähtyä kannen alla 3 minuutin ajan.

Vihje: Leikkaa tuoreet vihannekset samanpituisiksi. Mitä pienemmiksi ne leikataan, sitä nopeammin ne valmistuvat.

Kaikki tuoreet vihannekset tulisi valmistaa käyttämällä mikrouunin suurinta tehoa (800 W).

Ruoka	Annos	Aika (min.)	Jäähtymis-aika (min.)	Ohjeet
Parsakaali	250g 500g	4½-5 8-8½	3	Valmistele samankokoisiksi lohkoiksi, kannat keskelle päin.
Brysselinkaali	250g	6-7	3	Lisää 60-75 ml (5-6 rkl) vettä.
Porkkanat	250g	4½-5	3	Paloittele porkkanat yhtä suuriksi paloiksi.
Kukkakaali	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Valmistele samankokoisiksi lohkoiksi. Paloittele suuret lohkot puoliksi, kannat keskelle päin.
Kesäkurpitsat	250g	3½-4	3	Paloittele kesäkurpitsat lohkoiksi. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä tai voinokare. Kypsennä juuri ja juuri pehmeiksi.
Munakoisot	250g	4½-5	3	Paloittele munakoisot siivuiksi. Ripottele niiden päälle 1 rkl sitruunamehua.
Purjosipulit	250g	5-5½	3	Leikkaa purjosipuli siivuiksi.
Sienet	125g 250g	1½-2 3½-4	3	Valmista pienet sienet kokonaisina tai paloiteltuina. Älä lisää vettä. Ripottele päälle sitruunamehua. Mausta suolalla ja pippurilla. Poista neste ennen tarjoilua.
Sipulit	250g	5½-6	3	Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää ainoastaan 15 ml (1 rkl) vettä.
Pippuri	250g	4½-5	3	Paloittele pippuri ohuiksi siivuiksi.
Perunat	250g 500g	4½-5½ 8-9	3	Punnitse kuoritut perunat ja paloittele ne samankokoisiksi puolikkaiksi tai neljäsosiksi.
Kyssäkaali	250g	5-5½	3	Paloittele kyssäkaali pieniksi kuutioiksi.

Riisin ja pastan kypsentäminen

Riisi: Käytä suurta, kannella varustettua lasipyreksikulhoa - riisi kaksinkertaistuu kooltaan kypsennettäessä. Kypsennä kansi päällä. Kun kypsennys on suoritettu, kuohkeuta ennen jäähtymisajan alkamista ja lisää suolaa tai yrttejä ja voita.
Huomautus: Riisi ei ole välttämättä imenyt kaikkea vettä kypsennyksen aikana.

Pasta: Käytä suurta lasipyreksikulhoa. Lisää kiehuvaa vettä, ripaus suolaa ja hämmennä hyvin.
Kypsennä ilman kantta.
Hämmennä silloin tällöin kypsennyksen aikana ja sen jälkeen. Peitä jäähtymisen ajaksi ja poista vesi kunnolla jälkeenpäin.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min.)	Jäähtymis-aika (min.)	Ohjeet
Valkoinen riisi (pika)	250g	800W	17-18	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi (pika)	250g	800W	22-23	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi	250g	800W	22-23	10	Lisää 600 ml kylmää vettä.
Sekoitettu riisi (riisi + villiriisi)	250g	800W	18-19	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Sekoitettu vilja (riisi + vilja)	250g	800W	19-20	5	Lisää 400 ml kylmää vettä.
Pasta	250g	800W	11-12	5	Lisää 1000 ml kuumia vettä.

FI

KUUMENTAMINEN

Mikrouunisi kuumentaa ruoan vain murto-osassa siitä ajasta, joka menisi ruoanlaittoon perinteistä uunia tai keittolevyä käytettäessä.
Käytä osviittana seuraavassa taulukossa esitettyjä tehotasoja ja kuumennusaikoja. Taulukossa esitetyt ajat koskevat nesteitä, joiden lämpötila on noin huoneenlämpöinen, +18 - +20°C, tai kylmiä ruokia, joiden lämpötila on noin +5 - +7°C.

Valmistelu ja peittäminen
Vältä suurempien ruokatavaroiden, kuten paistipalojen kuumentamista, niillä on taipumus ylikuumentua ja kuivua ennen kuin niiden sisäosat ovat kuumenneet riittävästi. Pienempien palojen kuumentaminen takaa paremman tuloksen.

Tehotasot ja ruoan sekoittaminen
Joitakin ruokia voi lämmittää 800 W:n teholla, kun taas muita tulee kuumentaa 600:n, 450:n tai myös 300 W:n teholla.
Tarkista taulukosta ohjetehot. Yleensä ruokaa on parempi lämmittää pienellä teholla, jos se on herkkää menemään pilalle ja jos sitä on paljon, tai mikäli se lämpiää nopeasti (esim. engl. joulutortut).

Sekoita ruoka hyvin tai käännä ruoka ympäri kuumennuksen aikana parhaimman tuloksen saavuttamiseksi. Jos mahdollista, hämmennä ruokaa uudelleen ennen tarjoilua.

Ole erityisen huolellinen lämmittäessäsi nesteitä ja lastenruokia. Viivästyneen kiehahduksen ja siitä aiheutuvien palovammojen estämiseksi niitä tulisi sekoittaa niitä ennen valmistusta, sen aikana ja sen jälkeen. Jätä ne mikrouuniin jäähtymisen ajaksi. Suosittelemme, että juomakuppeihin asetettaisiin muovilusikka tai lasipuikko. Vältä ylikuumentamasta (ja siten pilaamasta) ruokaa. On parempi säätää lämmitysaika hieman lyhyemmäksi kuin mitä se todellisuudessa on ja lämmittää sen jälkeen tarvittaessa uudelleen.

Lämmitys- ja jäähtymisajat
Kun määrätyntyyppistä ruokaa lämmitetään ensimmäisen kerran, on hyvä kirjoittaa lämmitysaika muistiin vastaisuuden varalle.

Tarkista aina ennen ruoan nauttimista, että se on lämminnyt läpikotaisin.

Anna ruoan jäähtyä vähän aikaa kuumentamisen jälkeen - jotta lämpö jakautuisi tasaisemmin. Suositeltu lämmityksen jälkeinen jäähtymisaika on 2-4 minuuttia, ellei taulukossa mainita muuta.

Ole erityisen huolellinen lämmittäessäsi nesteitä ja lastenruokia. Lue myös turvamääräyksiä käsittelevä luku.

NESTEIDEN LÄMMITTÄMINEN

Anna nesteiden jäähtyä ainakin 20 sekuntia sen jälkeen kun uuni on kytketty pois päältä, jotta myös niiden lämpötila pääsisi jakautumaan tasaisemmin. Sekoita juomia tarvittaessa lämmityksen aikana, ja AINA sen jälkeen. Viivästyneen kiehahduksen ja siitä aiheutuvien palovammojen estämiseksi juomakuppeihin tulisi asettaa muovilusikka tai lasipuikko, ja sekoittaa niitä ennen lämmitystä, sen aikana ja sen jälkeen.

LASTENRUOAN LÄMMITTÄMINEN

LASTENRUOKA:
Laita lastenruoka syvään keraamiseen lautaseen. Peitä se muovikannella. Sekoita hyvin lämmityksen jälkeen! Anna ruoan jäähtyä 2-3 minuuttia ennen lapsen syöttämistä. Hämmennä uudelleen ja tarkista ruoan lämpötila. Suositeltu nauttimislämpötila on 30-40°C.

LAPSENMAITO:
Kaada maitoa steriloituun lasipulloon. Lämmitä ilman korkkia. Älä koskaan lämmitä lapsenmaitoa tutin ollessa pullon suulla, koska pullo voi räjähtää ylikuumentuessaan. Sekoita hyvin ennen jäähtymisaikaa ja uudelleen ennen juottamista! Tarkista lapsenruoan tai -maidon lämpötila aina tarkoin ennen sen syöttämistä tai juottamista lapselle. Suositeltu nauttimislämpötila on noin 37°C.

HUOMAUTUS:
Erityisesti lapsenruoan lämpötila tulee tarkistaa huolella ennen sen syöttämistä lapselle palovammojen välttämiseksi. Käytä seuraavassa taulukossa annettuja tehotasoja ja lämmitysaikoja lämmityksen ohjearvoina.

FI

Lapsenruoan ja -maidon lämmitys

Käytä tässä taulukossa annettavia tehotasoja ja lämmitysaikoja lämmityksen suuntaviivoina.

Ruoka	Annos	Teho	Aika	Jäähtymis-aika (min.)	Ohjeet
Lapsenruoka (vihannekset + liha)	190g	600W	30s	2-3	Kaada syvään keraamiseen lautaseen.Lämmitä kansi päällä. Sekoita lämmityksen jälkeen. Jäähtymisaika 2-3 minuuttia. Sekoita kunnolla ennen tarjoilemista ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Lasten puuro (vilja + maito + hedelmät)	190g	600W	20s	2-3	Kaada syvään keraamiseen lautaseen. Lämmitä kansi päällä. Sekoita lämmityksen jälkeen. Jäähtymisaika 2-3 minuuttia. Sekoita kunnolla ennen tarjoilemista ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Lapsen maito	100ml 200ml	300W	30-40s 1min - 1min 10s	2-3	Sekoita ja ravistele kunnolla ja kaada steriloituun lasipulloon. Aseta pullo keskelle pyörivää lautasta. Lämmitä ilman kantta. Sekoita kunnolla lämmityksen jälkeen. Jäähtymisaika vähintään 2 minuuttia. Sekoita kunnolla ennen tarjoilemista ja tarkista lämpötila huolellisesti.

Nesteiden ja ruoan lämmittäminen

Käytä tässä taulukossa annettavia tehotasoja ja lämmitysaikoja lämmityksen suuntaviivoina.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (min.)	Jäähtymis-aika (min.)	Ohjeet
Juomat (huoneenlämpöinen kahvi, maito, tee ja vesi)	150 ml (1 kuppi) 250 ml (1 muki)	800W	1-1½ 1½-2	1-2	Kaada keraamiseen kuppiin ja lämmitä ilman kantta. Aseta kuppi (150 ml) tai muki (250 ml) pyörivän lautasen keskelle. Sekoita huolellisesti ennen ja jälkeen seisomisen.
Keitto (kylmä)	250g 450g	800W	3-3½ 4-4½	2-3	Kaada keitto syvään keraamiseen lautaseen. Peitä muovikannella. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Sekoita uudelleen ennen tarjoilemista.
Muhennos (kylmä)	350g	600W	5-6	2-3	Laita muhennos syvään keraamiseen astiaan. Peitä muovikannella. Hämmennä silloin tällöin lämmityksen aikana ja uudelleen ennen jäähdyttämistä ja tarjoilua.
Pasta ja sen kastike (kylmä)	350g	600W	4-5	3	Laita pasta (esim. spagetti tai nauhapasta) matalaan keraamiseen astiaan. Peitä kelmulla. Hämmennä ennen tarjoilua.
Täytteellä varustettu pasta (kylmä)	350g	600W	4½-5½	3	Laita täytetty pasta (esim. ravioli tai tortelliini) syvään keraamiseen astiaan. Peitä muovikannella. Hämmennä silloin tällöin lämmityksen aikana ja uudelleen ennen jäähdyttämistä ja tarjoilua.
Valmisruoka-alautanen (kylmä)	350g 450g	600W	5-6 6-7	3	Aseta 2-3 kylmästä ruoka-aineesta muodostuva ateria keraamiselle lautaselle. Peitä ateria kalvolla.

FI

MANUAALISEN SULATUS (Vain malli M1717N)

Mikroaallot sopivat erinomaisesti pakasteruuan sulattamiseen. Mikroaallot sulattavat pakasteet pehmeästi ja lyhyen ajan kuluessa. Tämä saattaa olla suuri etu, jos paikalle saapuu yhtäkkiä yllätysvieraita.

Pakastesiipikarja on sulatettava perusteellisesti ennen valmistusta. Poista kaikki metallisiteet ja ota ruoka ulos kaikista pakkauksistaan sulavan nesteen päästämiseksi kuivumaan.

Pane pakasteruoka kannettomaan astiaan. Käännä se puoliksi, kuivaa kaikki neste pois ja poista kaikki sisälmykset mahdollisimman pian.
Tarkista ruokaa ajoittain varmistaaksesi, ettei se tunnu lämpimältä.
Jos pienehköt ja ohuet pakasteruuan osat alkavat lämmetä, ne voi suojata kietomalla ne pieniin alumiinifoliosuikaleisiin sulatuksen aikanakin.

Jos siipikarja alkaa lämmetä ulkopinnaltaan, lopeta sulatus ja jätä kohde seisomaan 20 minuutiksi ennen jatkamista.

Jätä kala, liha ja siipikarja seisomaan sulatuksen täydentämiseksi. Täydellisen sulamisen vaatima seisoma-aika vaihtelee sulatettavan määrän mukaan. Katso seuraavasta taulukosta.

Vihje: Litteä ruoka sulaa paremmin kuin paksu ja pienet määrät vaativat vähemmän aikaa kuin suuret määrät. Muista tämä vihje, kun pakastat tai sulatat ruokaa.

Käytä seuraavaa taulukkoa ohjeena, kun sulatat pakastettua ruokaa, jonka lämpötila on noin -18 - -20°C.

Kaikki pakasteruoka on sulatettava käyttämällä sulatustehoa (180 W, ❀❀).

Ruoka	Annos	Aika (min.)	Jäähtymis-aika (min.)	Ohjeet
Liha				
Jauheliha	500g	14 -15	5-20	Aseta liha matalalle keraamiselle lautaselle. Suojaa ohuet reunat alumiinifoliolla. Käännä sulatusajan puolivälissä!
Porsaanpaisti	250g	7-7½		
Siipikarja				
Kananpalat	500g (2 kpi)	15 -16	15-40	Pane kananpalat ensin nahkapuoli alaspäin, kokonainen kana ensin rintapuoli alaspäin, matalalle keraamiselle lautaselle. Suojaa siipien ja kärkien kaltaiset päät alumiinifoliolla. Käännä sulatuksen puolivälissä!
Koko kana	900g	32 -34		
Kala				
Kalafileet	250g (2 kpi)	7-8	5-20	Aseta pakastekala keskelle keraamista matalaa lautasta. Järjestä ohuet osat paksujen alle. Suojaa kapeat päät alumiinifoliolla. Käännä sulatuksen puolivälissä!
	400g (4 kpis)	12 - 13		
Hedelmät				
Marjat	250g	7 - 8	5 - 10	Jaa hedelmäaines matalalle, pyöreälle (suuriläpimittaiselle) lasilautaselle.
Leipä				
Sämpylät (kukin 50 g)	2 kpi	1½ - 2	5 - 10	Järjestä sämpylät ympyrään tai leipä vaakasuo-raan keittiöpaperille pyörityslautasen keskelle. Käännä sulatuksen puolivälissä!
	4 kpi	3 - 4		
Paahtoleipä/ Sandwich	250g	4 - 5		
Sekaleipä (vehnä+ruis)	500g	8 - 10		

Ruoanlaitto-opas(jatkoa)

ERIKOISVIHJEET

VOIN SULATTAMINEN
Laita 50 g voita kapeaan ja syvään lasiin. Peitä muovikannella. Lämmitä 30-40 sekuntia 800 W:lla, kunnes voi on sulanut.

SUKLAAN SULATTAMINEN
Laita 100 g suklaata kapeaan ja syvään lasiin.
Lämmitä 3-5 minuuttia, kunnes suklaa on sulanut.
Hämmennä kerran tai pari sulatuksen aikana.

KITEYTYNEEN HUNAJAN SULATTAMINEN
Laita 20 g kiteytynyttä hunajaa kapeaan ja syvään lasiin. Lämmitä 20-30 sekuntia 300 W:lla, kunnes hunaja on sulanut.

HYYTELÖN SULATTAMINEN
Laite kuivat hyytelösuikaleet (10 g) 5 minuutiksi kylmään veteen.
Nosta sen jälkeen hyytelö pieneen lasipyreksikulhoon.
Lämmitä 1 minuutti 300 W:lla. Hämmennä sulatuksen jälkeen.

KUORRUTTEEN JA SOKERIKUORRUTUKSEN KEITTÄMINEN (KAKKUJA JA LEIVONNAISIA VARTEN)
Sekoita keskenään pikakuorrute (noin 14 g) ja 40 g sokeria ja 250 g kylmää vettä. Lämmitä ilman kantta lasipyreksikulhossa 3½-4½ minuuttia 800 W:lla, kunnes kuorrute on läpinäkyvää. Hämmennä kahdesti lämmityksen aikana.

HILLON KEITTÄMINEN
Aseta 600 g hedelmiä (esim. erilaisia marjoja) sopivankokoiseen, kannella varustettuun lasipyreksikulhoon. Lisää 300 g säilöntäsokeria ja hämmennä kunnolla.
Lämmitä ilman kantta 10-12 minuuttia 800 W:lla.
Hämmennä useita kertoja lämmityksen aikana. Kaada suoraan pieniin, kierrekansilla varustettuihin hillopurkkeihin. Sulje kansi noin 5 minuutin kuluttua.

VANUKKAAN TEKEMINEN
Sekoita vanukasjauhe sokeriin ja maitoon (500 ml) seuraamalla valmistajan antamia ohjeita, ja hämmennä hyvin. Käytä sopivankokoista, kannella varustettua lasipyreksikulhoa. Lämmitä kansi päällä 6½-7½ minuuttia 800 W:lla. Hämmennä useamman kerran lämmityksen aikana.

MANTELISUIKALEIDEN RUSKISTAMINEN
Levitä 30 g manteleita tasaisesti keskikokoiselle keraamiselle lautaselle. Hämmennä useita kertoja 3½-4½ minuutin pituisen, 600 W:lla suoritettavan ruskistuksen aikana. Anna jäähtyä uunissa 2-3 minuuttia. Käytä patalappuja lautasen ottamiseen uunista!

Puhdistaminen

FI

Seuraavat mikrouunin osat tulisi puhdistaa säännöllisesti rasvan ja ruoanmurusten kerääntymisen estämiseksi.

- ***Sisä- ja ulkopinnat***
- ***Oviluukku ja sen tiivisteet***
- ***Pyörivä lautanen ja pyörivä kehä***

☛ Varmista **AINA**, että oviluukun tiivisteet ovat puhtaat ja että se sulkeutuu kunnolla.

1. Puhdista ulkopinnat pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Huuhdo ja kuivaa.
2. Puhdista kaikki roiskeet ja tahrat sisäpinnoilta ja pyörivästä kehästä saippuavedellä. Huuhdo ja kuivaa.
3. Kovettuneet ruoantähteet saadaan pehmenemään ja hajut saadaan poistetuksi laittamalla kupillinen laimennettua sitruunamehua pyörivälle lautaselle ja lämmittämällä täydellä teholla 10 minuuttia.
4. Pese konepesun kestävä lasialusta aina tarvittaessa.

☛ **ÄLÄ** läikytä vettä tuuletusaukkoihin. ÄLÄ KOSKAAN käytä hankaavia pesuaineita tai kemiallisia liuottimia. Ole erityisen tarkka puhdistaessasi oven tiivisteitä, jotteivät ruoanmurut:

- Alkaisi kerääntyä tiivisteihin
- Estäisi ovea sulkeutumasta kunnolla.

Uunin varastointi ja korjaukset

Mikrouunin varastoinnissa ja huollossa on otettava huomioon muutamia yksinkertaisia varotoimenpiteitä.

Uunia ei pidä käyttää, jos sen oviluukku tai oven tiivisteet ovat vahingoittuneet:

- ***Sarana rikki***
- ***Vialliset tiivisteet***
- ***Uunin kotelo vääntynyt tai vioittunut***

Uunin korjaus on jätettävä valtuutetun, mikrouuneihin erikoistuneen huoltoteknikon tehtäväksi.

☛ **ÄLÄ KOSKAAN** irrota uunin ulkokoteloa uunista. Jos uuniin on tullut vika ja se kaipaa korjausta tai jos et ole varma sen kunnosta:
- Irrota virtajohto pistorasiasta
- Ota yhteys lähimpään Samsung-huoltoon.

✉ Jos haluat varastoida uunin väliaikaisesti, valitse säilytyspaikaksi kuiva ja pölytön paikka.

Syy: Pöly ja kosteus voivat vaikuttaa haitallisesti uunin käyttöosiin.

✉ Tätä mikrouunia ei ole tarkoitettu liikekäyttöön.

Tekniset tiedot

SAMSUNG pyrkii koko ajan parantamaan tuotteidensa laatua. Sekä laitteen rakennetta että näitä käyttöohjeita voidaan sen vuoksi muuttaa ilman ennakkoilmoitusta.

Malli	**M1727N / M1717N**
Virtalähde	230V ~ 50 Hz
Virrankulutus Mikroaalto	 1150 W
Lähtöteho	100 W / 800 W (IEC-705)
Käyttötaajuus	2450 MHz
Magnetroni	OM75S(31)
Jäähdytysjärjestelmä	Moottoroitu tuuletin
Mitat (L x K x S) Ulkomita Vapaa sisätila	 489 x 275 x 397 mm 306 x 211 x 320 mm
Tilavuus	20 litraa
Paino Netto	 13.5 kg (noin)

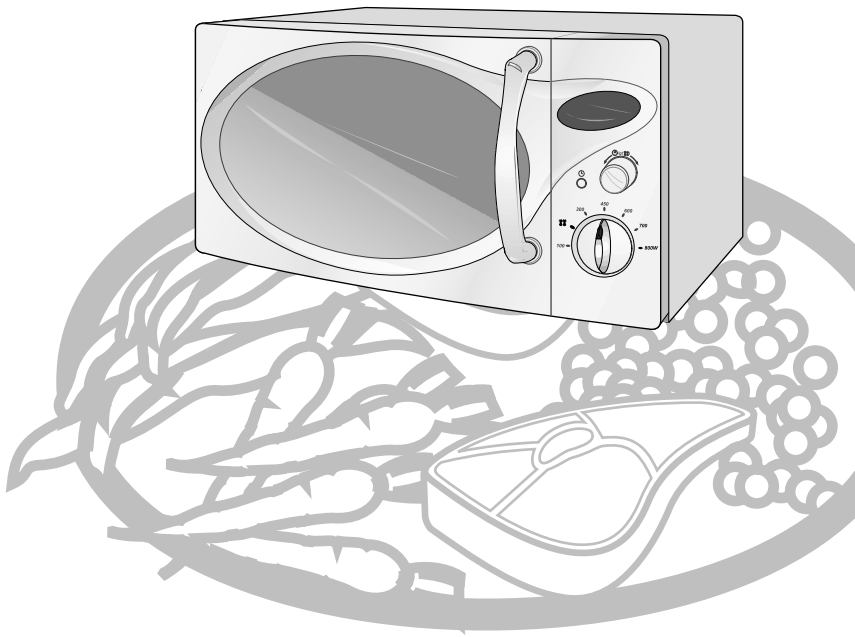
ELECTRONICS

SAMSUNG

MIKROBØLGEOVN

Betjeningsvejledning og Tilberedningsguide

M1727N / M1717N



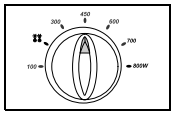
Hurtig oversigt 2
Ovn 3
Tilbehør 3
Kontrolpanel 4
Om denne betjeningsvejledning 5
Sikkerhedsforskrifter 5
Installering af mikrobølgeovnen 7
Indstilling af ur(M1727N) 7
Sådan fungerer en mikrobølgeovn 8
Kontrollér, at din ovn fungerer korrekt 8
Hvad du skal gøre, hvis du er i tvivl eller har problemer 9
Tilberedning / Genopvarmning 9
Varmeeffekter 10
Slukning af mikrobølgeovnen 10
Justering af tilberedningstiden 11
Manuel optøning af mad(M1717N) 11
Sådan anvendes den automatisk optøningsfunktion (M1727N) 12
Indstillinger til automatisk optøning(M1727N) 12
Hurtig opvarmning(M1717N) 12
Indstilling til hurtig opvarmning(M1717N) 12
Kogegrejsguide 13
Tilberedningsguide 14
Rengøring af mikrobølgeovnen 19
Opmagasinering og reparation af mikrobølgeovnen 20
Tekniske specifikationer 20

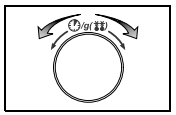
Hurtig oversigt

DK

Model : M1727N

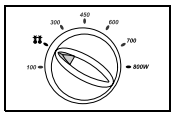
Hvis du ønsker at tilberede noget mad

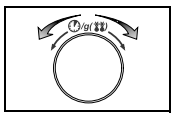




1. Sæt maden ind i ovnen.
   Vælg varmeeffekt ved at dreje på **KONTROLKNAP TIL ÆNDRING AF VARMEEFFEKT VED TILBEREDNING**-knappen.
2. Vælg tilberedningstiden ved at dreje på **TID/VÆGT-DREJESKIVE**(⏱/g(⁂)) -skiven.
   Resultat: Tilberedningen starter efter ca. 2 sekunders forløb.

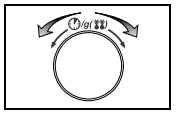
Hvis du ønsker at optø noget mad





1. Drej knappen **KONTROLKNAP TIL ÆNDRING AF VARMEEFFEKT VED TILBEREDNING** til symbolet **automatiske optøning** (⁂).
2. Drej på **TID/VÆGT-DREJESKIVE**(⏱/g(⁂)) -skiven for at vælge den passende vægt.
   Resultat: Tilberedningen starter efter ca. 2 sekunders forløb.

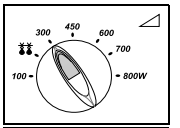
Hvis du ønsker at justere tilberedningstiden

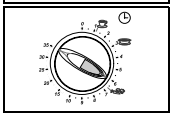


Lad maden blive i ovnen.
Drej **TID/VÆGT-DREJESKIVE**-skiven(⏱/g(⁂)) til den ønskede tid.

Model : M1717N

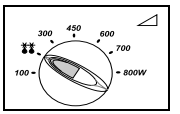
Hvis du ønsker at tilberede noget mad

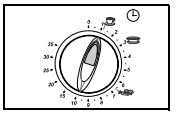




1. Sæt maden ind i ovnen.
   Vælg varmeeffekt ved at dreje på **KONTROLKNAP TIL ÆNDRING AF VARMEEFFEKT VED TILBEREDNING**-knappen.
2. Vælg tilberedningstid ved at dreje på **TIMER**-knappen.

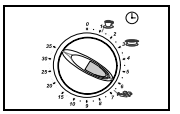
Hvis du ønsker at optø noget mad





1. Drej knappen **KONTROLKNAP TIL ÆNDRING AF VARMEEFFEKT VED TILBEREDNING** til symbolet **manuel optøning** (⁂).
2. Stil **TIMER**-knappen på den ønskede tid.

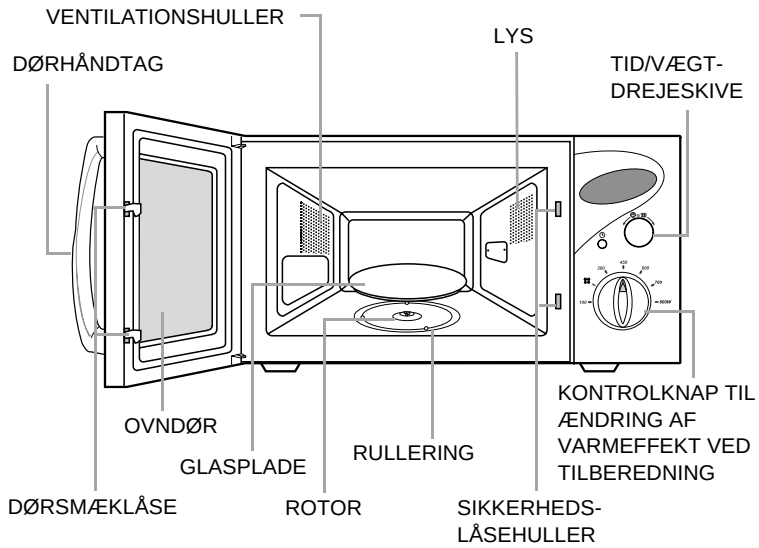
Hvis du ønsker at justere tilberedningstiden



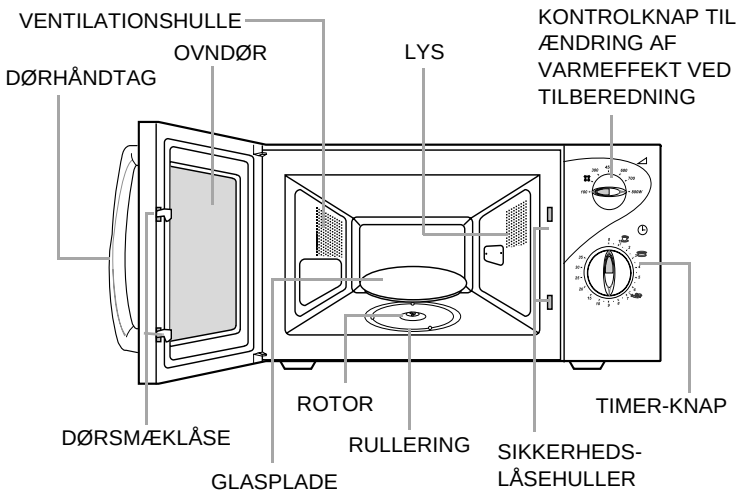
Lad maden stå i ovnen.
Stil **TIMER**-knappen på den ønskede tid.

Ovn

Model : M1727N



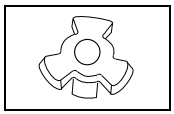
Model : M1717N



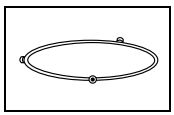
Tilbehør

Alt afhængig af hvilken model, du har købt, leveres der adskilligt tilbehør med, som kan bruges på mange forskellige måder.

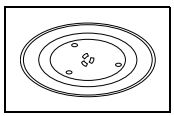
DK



1. Rotor, som allerede er placeret over motorakslen nederst i ovnen.
Formål: Rotoren drejer glaspladen rundt.



2. Rullering, som skal placeres i ovnens midte.
Formål: Rulleringen støtter glaspladen.



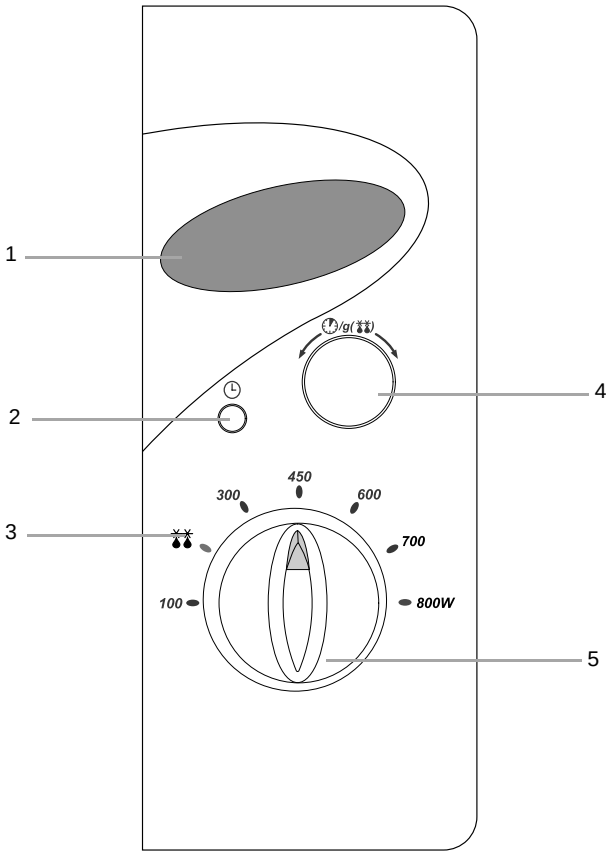
3. Glasplade, som skal placeres på rulleringen med det midterste beslag oven på rotoren.
Formål: Glaspladen er den plade, hvorpå kogegrejet sættes ved tilberedningen; den er nem at tage ud og rengøre.

☛ ANVEND ALDRIG mikrobølgeovnen uden rulleringen og glaspladen.

Kontrolpanel

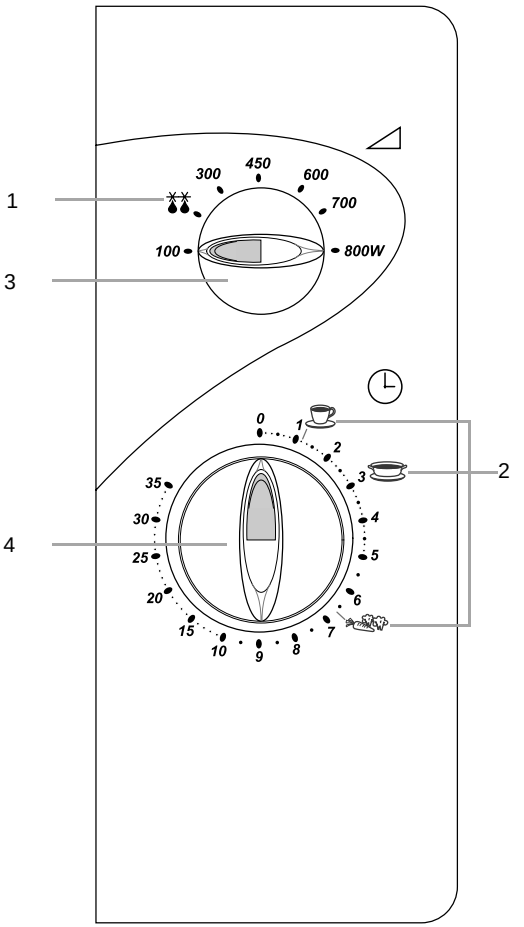
DK

Model :M1727N



1. DISPLAY
2. KNAP FOR TIDSINDSTILLING
3. AUTOMATISKE OPTØNING
4. TID/VÆGT-DREJESKIVE
5. KONTROLKNAP TIL ÆNDRING AF VARMEEFFEKT VED TILBEREDNING

Model : M1717N



1. MANUEL OPTØNING
2. HURTIG OPVARMNING
3. KONTROLKNAP TIL ÆNDRING AF VARMEEFFEKT VED TILBEREDNING
4. TIMER-KNAP

Om denne betjeningsvejledning

Du har lige købt en SAMSUNG mikrobølgeovn. Denne betjeningsvejledning indeholder mange forskellige informationer om tilberedning af madvarer m.m. i mikrobølgeovn:

- ***Sikkerhedsforskrifter***
- ***Velegnet tilbehør og kogegrej***
- ***Nyttige tips om tilberedning***

På indersiden af omslaget finder du en hurtig oversigt, som forklarer de tre grundlæggende tilberedningsfunktioner:

- ***Tilberedning af madvarer***
- ***Optøning af madvarer***
- ***Supplering med ekstra tilberedningstid***

På forsiden af vejledningen kan du se illustrationer af ovnen, - og hvad der er endnu mere vigtigt: Kontrolpanelet, - så du meget lettere kan finde knapperne.

Til procedurerne trin-for-trin anvendes tre forskellige symboler.

Vigtigt

Bemærk

Drej

FORHOLDSREGLER FOR AT UNDGÅ EVENTUEL INDVIRKNING AF FOR STOR MIKROBØLGEENERGI

At undlade at være opmærksom på sikkerhedsforskrifterne kan medføre en skadelig indvirkning på mikrobølgeenergien.

(a) Der må under ingen omstændigheder gøres noget forsøg på at tænde for ovnen, når ovndøren er åben, eller at pille ved sikkerhedslåsene (dørsmæklåsene) eller at stikke noget ind i sikkerhedslåsenes huller.

(b) Placér aldrig en genstand mellem ovndøren og forsiden og lad aldrig madvarer eller rester fra rengøringsmidler samle sig på ovndørens pakningsflader. Sørg for, at ovndøren og pakningsfladerne er rene. Tør disse af efter brug, først med en fugtig klud og derefter med en blød tør klud.

(c) Anvend ikke ovnen, hvis den er beskadiget. Vent, til den er blevet repareret af en kvalificeret servicetekniker, der er uddannet hos fabrikanten. Det er specielt vigtigt, at ovndøren lukker helt tæt, og at der ikke er nogen skader på:
(1) Ovndør, ovndørens pakninger og pakningsflader
(2) Dørhængsler (defekte eller løse)
(3) Elledning

(d) Ovnen bør ikke justeres eller repareres af andre end en kvalificeret servicetekniker, der er uddannet hos fabrikanten.

Sikkerhedsforskrifter

Vigtige sikkerhedsanvisninger.

Læs dem omhyggeligt. Opbevares til senere reference.

Kontrollér, at følgende sikkerhedsforskrifter er overholdt, inden madvarer eller væsker tilberedes i din mikrobølgeovn.

1. **BRUG ALDRIG** kogegrej af metal i mikrobølgeovnen:
   - Metalbeholdere
   - Middagsservice med guld- eller sølvdekorationer
   - Stegespid, gafler, osv.

   Forklaring: Elektriske lysbue- eller gnistdannelser kan opstå, hvilket kan beskadige ovnen.
2. **OPVARM IKKE**:
   - Lufttætte eller vakuumlukkede flasker, glas, beholdere, f. eks. glas med babymad.
   - Madvarer med skal/skind, f. eks. æg, nødder i skal, tomater

   Forklaring: Forøgelse af trykket kan medføre eksplosion.
   Tip: Fjern låg og prik hul i skind, poser osv.
3. **TÆND IKKE** for ovnen, når den er tom.
   Forklaring: Ovnens vægge kan blive beskadiget.
   Tip: Hav altid et glas vand stående inde i ovnen. Vandet vil absorbere mikrobølgerne, hvis du utilsigtet kommer til at tænde for ovnen, når den er tom.
4. **TILDÆK IKKE** ventilationsåbningerne på bagsiden med klude eller papir.
   Forklaring: Kludene eller papiret kan antændes, når varm luft kommer ud fra ovnen.
5. **BRUG ALTID** grydelapper, når noget kogegrej tages ud af ovnen.
   Forklaring: Noget kogegrej absorberer mikrobølger, og varme overføres altid fra maden til kogegrejet. Kogegrejet er derfor varmt.
6. **RØR IKKE** varmeelementerne eller ovnens indvendige vægge.
   Forklaring: Disse vægge kan være varme nok til at brænde, selv efter at tilberedningen er afsluttet, og selv om de ikke ser ud til at kunne gøre det. Lad ikke brændbart materiale komme i kontakt med noget indvendigt område i ovnen. Lad først ovnen køle af.
7. For at mindske risikoen for brand i ovnen, skal du:
   - Ikke opbevare brændbart materiale i ovnen.
   - Fjerne ståltråd/-klemmer fra papir- eller plastikposer
   - Ikke bruge mikrobølgeovnen til tørring af aviser
   - Holde ovndøren lukket og slukke for ovnen eller trække stikket ud af kontakten, hvis du opdager røg

DK

8. Vær særlig forsigtig, når du skal opvarme væsker og babymad.
- Lad **ALTID** maden stå i mindst 20 sekunder, efter at ovnen er slukket, så temperaturen i maden kan fordeles.
- Rør rundt under opvarmning, hvis det er nødvendigt, og ALTID efter opvarmning.
- Vær forsigtig, når du tager kogegrejet ud efter opvarmning. Du kan brænde dig, hvis kogegrejet er for varmt.
- Der er risiko for forsinket voldsom kogning
- For at undgå forsinket voldsom kogning og eventuel skoldning, bør du sætte en plastikske eller en glaspind i drikkevarerne og røre rundt før, under og efter opvarmningen.

  Forklaring: Under opvarmning af væsker kan kogepunktet forsinkes. Dette betyder, at en voldsom kogning kan starte, efter at kogegrejet er taget ud af ovnen, og du så kan komme til at skolde dig.
- Følg i tilfælde af skoldning disse FØRSTEHJÆLPS-instruktioner:
  * Hold det skoldede område dyppet ned i koldt vand i mindst 10 minutter.
  * Læg en ren, tør forbinding.
  * Smør ikke creme, olie eller salve på.
- Fyld **ALDRIG** kogegrejet helt op og vælg kogegrej, der er bredere foroven end forneden, så væsken ikke koger over. Flasker med smalle halse kan også eksplodere, hvis de bliver for varme.
- Kontrollér **ALTID** temperaturen på babymad eller mælk, inden det gives til babyen.
- Opvarm **ALDRIG** en babys flaske med sutten på, da flasken kan eksplodere, hvis den bliver for varm.

9. Pas på, at elledningen ikke bliver beskadiget.
- Dyp ikke elledningen eller stikket i vand og hold elledningen væk fra varme overflader.
- Brug ikke denne ovn, hvis dens elledning eller stik er defekte.

10. Stå i en afstand på ca. 1 arms længde fra ovnen, når ovndøren åbnes.
Forklaring: Den varme luft eller damp, der strømmer ud, kan medføre skoldning.

11. Hold ovnens indvendige sider rene.
Forklaring: Madrester eller oliestænk, der har sat sig fast på ovnens vægge eller bundflade, kan forårsage skader i malingen og reducere ovnens effektivitet.

12. En "klikkende" lyd kan forekomme, når ovnen er i gang, specielt ved optøning.
Forklaring: Når den elektriske varmeeffekt skifter, kan du eventuelt høre den lyd. Dette er helt normalt.

13. Hvis mikrobølgeovnen starter, medens den er tom, vil strømmen automatisk blive afbrudt af sikkerhedsmæssige grunde. Du kan bruge ovnen normalt igen, når du har ladet den stå i mindst 30 minutter.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Under tilberedningen bør du kigge ind i ovnen regelmæssigt, når madvarerne varmes eller tilberedes i engangs-kogegrej af plastik, papir eller andre brændbare materialer.

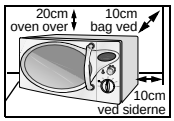
VIGTIGT

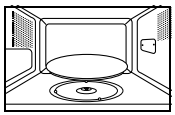
Mindre børn må **ALDRIG** bruge mikrobølgeovnen eller lege med den. De må heller ikke efterlades uden opsyn i nærheden af den, medens den er i brug. Genstande af interesse for børn bør ikke opbevares eller gemmes over ovnen.

DK

Installering af mikrobølgeovnen

Stil ovnen på en jævn, vandret flade, der er kraftig nok til med sikkerhed at kunne bære ovnens vægt.





1. Når du installerer din ovn, skal du sørge for, at der er tilstrækkelig ventilation til ovnen. Der skal være mindst 10 cm (4 tommer) plads bag ved og på siderne af ovnen og 20 cm (8 tommer) oven over ovnen.

2. Fjern al den emballage, der findes inde i ovnen. Installér rulleringen og glaspladen.
Kontrollér, at glaspladen kan rotere uhindret.

3. Denne mikrobølgeovn skal placeres, så stikket er tilgængeligt.

☛ Blokér **aldrig** ventilationshullerne, da ovnen kan blive overophedet og automatisk slå fra. Den vil ikke kunne anvendes igen, før den er tilstrækkeligt afkølet.

☛ For din egen sikkerheds skyld bør ledningen tilsluttes en 3-bens 230 Volt, 50Hz, AC- jordet stikkontakt. Hvis ovnens elledning blive beskadiget, skal den straks udskiftes med en specialledning. (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMILSP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Kontakt den lokale forhandler, når den skal udskiftes. Elledning for ISRAEL er PENCON (ZD 16A), S/AFRICA APEX LEADS SA16 og NIGERIA, GHANA, KENYA og U.A.E er PENCOM (UD13A1).

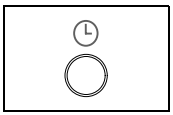
☛ **Installér ikke** mikrobølgeovnen i varme eller fugtige omgivelser, f. eks. i nærheden af almindelige ovne eller radiatorer. Ovnens specifikationer vedrørende eltilførsel skal respekteres, og de forlængerledninger, der anvendes, skal være af samme standard som den elledning, der blev leveret sammen med ovnen. Tør det indvendige af ovnen og ovndørens pakning af med en fugtig klud, før du tager din mikrobølgeovn i brug første gang.

Indstilling af ur(M1727N)

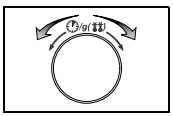
Din mikrobølgeovn har en indbygget ur. Tiden kan vises i enten 24 timers eller 12 timers format. Uret skal indstilles:

- ***Når du lige har installeret din mikrobølgeovn***
- ***Efter en strømafbrydelse***

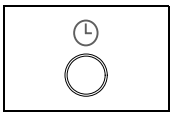
✉ Glem ikke at stille uret om, når der skiftes mellem sommer- og vintertid.



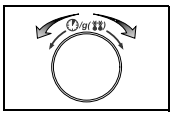
1. **For at vise tiden i...** **Trykkes på ◷ - knappen...**
24-timers format 1 gang
12-timers format 2 gange



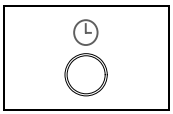
2. Drej **TID/VÆGT-DREJESKIVE**(◷/g(⁂)) -skiven for at indstille time.



3. Tryk på ◷-knappen.



4. Drej på **TID/VÆGT-DREJESKIVE**(◷/g(⁂)) -skiven for indstille minutter.



5. Tryk på ◷-knappen.

DK

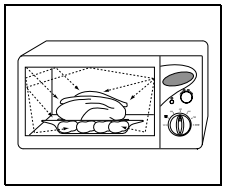
Sådan fungerer en mikrobølgeovn

Mikrobølger er højfrekvente, elektromagnetiske bølger; den energi, der udløses, kan anvendes til tilberedning eller genopvarmning af madvarer, uden at hverken madvarernes form eller farve ændres.

Du kan anvende din mikrobølgeovn til:

- ***Optøning***
- ***Tilberedning***
- ***Genopvatmning***

Tilberedningsprincip



1. Mikrobølger, der er frembragt af magnetron, fordeles ensartet, når madvarerne roterer på glaspladen. Maden bliver således jævnt opvarmet.
2. Mikrobølgerne absorberes af madvarerne indtil en dybde på ca. 1 tomme (2,5 cm). Opvarmningen fortsætter derefter, samtidig med at varmen fordeles inde i maden.
3. Tilberedningstiderne varierer alt afhængigt af den opskrift, der anvendes, og madvarernes egenskaber:
   - Kvantitet og massefylde
   - Vandindhold
   - Starttemperaturen (nedkølet eller ikke)

☛ Da det indre af maden opvarmes ved varmefordeling, vil opvarmningen fortsætte, selv efter at du har taget maden ud af ovnen. De varmefordelingstider, der er specificeret i opskrifterne og i denne betjeningsvejledning, skal derfor overholdes for at sikre:

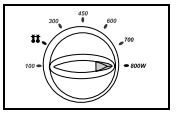
- Ensartet opvarmning af maden helt ind til midten
- Den samme temperatur helt og holdent i maden

Kontrollér, at din ovn fungerer korrekt

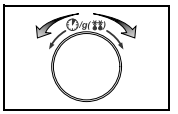
Den følgende enkle procedure gør det muligt for dig at kontrollere, om din ovn fungerer korrekt hele tiden.

Placér en skål med vand på glaspladen.

Model : M1727N

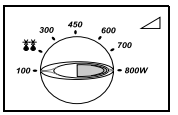


1. Indstil varmeeffekten på maksimum ved at dreje på **KONTROLKNAP TIL ÆNDRING AF VARMEEFFEKT VED TILBEREDNING**-knappen.

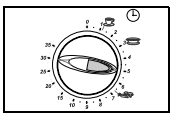


2. Indstil tiden til 4-5 minutter ved at dreje **TID/VÆGT-DREJESKIVE**(⏱/g(⁂)) -skiven.
   Vandet bør derefter koge.
   Resultat: Opvarmningen starter efter ca. 2 sekunders forløb.

Model :M1717N



1. Indstil varmeeffekten på maksimum ved at dreje på **KONTROLKNAP TIL ÆNDRING AF VARMEEFFEKT VED TILBEREDNING**-knappen.



2. Sæt tiden på 4-5 minutter ved at dreje på **TIMER**-knappen.

✉ Ovnen skal være tilsluttet en hensigtsmæssig kontakt. Glaspladen skal være på plads i ovnen. Hvis der anvendes en anden varmeeffekt end maksimum, vil det vare længere, inden vandet koger.

Hvad du skal gøre, hvis du er i tvivl eller har problemer

Hvis du får nogle af nedennævnte problemer, prøv da følgende forslag til løsning af disse.

- Dette er helt normalt.
  - Kondensvand inde i ovnen.
  - Luftstrøm ved ovndøren og det ydre kabinet.
  - Lys reflekterer ved ovndøren og det ydre kabinet.
  - Damp slipper ud ved ovndøren eller ventilationshullerne.

- Ovnen starter ikke, når du drejer på **TID/VÆGT-DREJESKIVE**(⏱/g(🍴)) -skiven. (M1727N)
  - Er ovndøren lukket helt?

- Mikrobølgeovnen starter ikke, når du drejer på **TIMER**-knappen.(M1717N)
  - Er ovndøren lukket helt til?

- Maden er slet ikke blevet opvarmet
  - Har du indstillet timeren korrekt?
  - Er ovndøren lukket helt?
  - Har du overbelastet det elektriske kredsløb og forårsaget, at en sikring er sprunget, eller at et relæ er slået fra?

- Maden har fået for meget eller for lidt varme
  - Var tilberedningstiden for madtypen indstillet korrekt?
  - Var den korrekte varmeeffekt valgt?

- Gnister og krakeleringer forekommer inde i ovnen (elektriske lysbuedannelser)
  - Har du anvendt en skål med metaldekorationer?
  - Har du efterladt en gaffel eller en anden metalgenstand inde i ovnen?
  - Er aluminiumsfolien for tæt på ovnens indervægge?

- Ovnen forstyrrer radio- og TV-modtagelsen
  - Ubetydelige forstyrrelser kan forekomme for TV- og radio-modtagelsen, når ovnen er tændt. Dette er helt normalt. For at undgå dette problem, bør ovnen installeres med en vis afstand til fjernsyn, radioer og antenner.
  - Hvis forstyrrelser registreres af ovnens mikroprocessor, kan displayet blive nulstillet. For at løse dette problem, tages stikket ud af kontakten og sættes i igen. Indstil tiden igen.(M1727N)

✉ Hvis de ovennævnte retningslinier ikke gør det muligt for dig at løse problemerne, kontakt da den lokale forhandler eller SAMSUNGs afdeling for service-efter-salg.

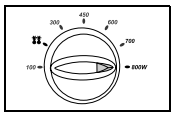
Tilberedning / Genopvarmning

DK

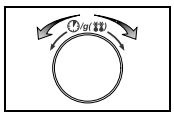
Den følgende procedure forklarer, hvordan du skal tilberede eller genopvarme madvarer. Kontrollér ALTID dine indstillinger, inden du efterlader ovnen uden opsyn.

Anbring madvarerne midt på glaspladen. Luk ovndøren.

Model : M1727N



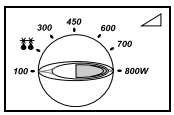
1. Indstil varmeeffekten til maksimum ved at dreje på **KONTROLKNAP TIL ÆNDRING AF VARMEEFFEKT VED TILBEREDNING**-knappen **(MAKSIMUM EFFEKT: 800 W)**



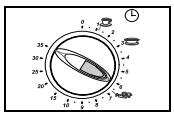
2. Indstil tiden ved at dreje på **TID/VÆGT-DREJESKIVE** (⏱/g(🍴)) -skiven.

Resultat: Ovnens lys tænder, og glaspladen begynder at rotere.
1) Tilberedningen starter, og når den er færdig, bipper ovnen 4 gange.
2) Det afsluttende alarmsignal vil bippe 3 gange (1 gang hvert minut).
3) Den aktuelle tid vises igen.

Model : M1717N



1. Indstil varmeeffekten til maksimum ved at dreje på **KONTROLKNAP TIL ÆNDRING AF VARMEEFFEKT VED TILBEREDNING**-knappen **(MAKSIMUM EFFEKT: 800 W)**



2. Indstil tiden ved at dreje på **TIMER**-knappen.

Resultat: Ovnlyset tændes, og drejetallerknen roterer.

☛ Tænd **aldrig** for mikrobølgeovnen, når den er tom.

✉ Du kan ændre varmeeffekten under tilberedningen ved at dreje på **KONTROLKNAP TIL ÆNDRING AF VARMEEFFEKT VED TILBEREDNING**-knappen.

DK

Varmeeffekter

Du kan vælge mellem nedenstående varmeeffekter.

Varmeeffekt	Strømforbrug
HØJ	800 W
GENOPVARMNING	700 W
MEDIUM HØJ	600 W
MEDIUM	450 W
MEDIUM LOV	300 W
MANUEL OPTØNING(⁂) : M1717N	180 W
AUTOMATISKE OPTØNING(⁂) : M1727N	180 W
LAV / SIMRE	100 W

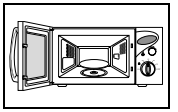
✉ Hvis du vælger en højere varmeeffekt, vil tilberedningstiden blive mindsket.

✉ Hvis du vælger en lavere varmeeffekt, vil tilberedningstiden blive øget.

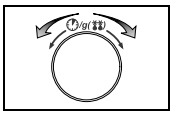
Slukning af mikrobølgeovnen

Du kan stoppe tilberedningen når som helst for at kontrollere maden.

Model : M1727N

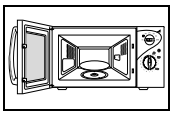


1. Sådan stoppes midlertidigt:
Åbn ovndøren.
Resultat: Tilberedningen stopper. For at fortsætte tilberedningen, skal ovndøren lukkes.

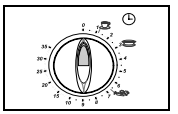


2. Sådan stoppes helt:
Drej **TID/VÆGT-DREJESKIVE**(⏱/g(⁂)) -skiven til venstre.
Displayet viser“0”.

Model : M1717N



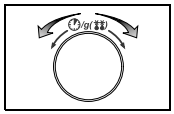
1. Sådan stoppes midlertidigt:
Åbn ovndøren.
Resultat: Tilberedningen stopper. For at fortsætte tilberedningen, skal ovndøren lukkes.



2. Hvis du vil afbryde tilberedningen helt, skal du:
Stille **TIMER**-knappen på "0".

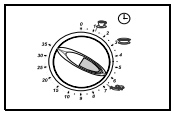
Justering af tilberedningstiden

Model : M1727N



Justér den resterende tilberedningstid ved at dreje **TID/ VÆGT-DREJESKIVE**(⏱/g(⁂)) -skiven.
Under tilberedningen drejes skiven til højre eller venstre for enten at øge eller mindske tilberedningstiden.

Model : M1717N

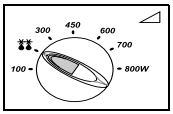


Du kan justere den resterende tilberedningstid ved at dreje på **TIMER**-knappen.

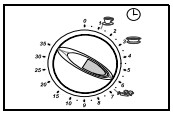
Manuel optøning af mad(M1717N)

DK

Med optøningsfunktionen kan du optø kød, fjerkræ eller fisk. Stil først de frosne madvarer midt på drejetallerknen, og luk ovndøren.



1. Drej knappen **KONTROLKNAP TIL ÆNDRING AF VARMEEFFEKT VED TILBEREDNING** til symbolet **manuel optøning** (⁂).



2. Drej på **TIMER**-knappen for at vælge den ønskede tid.
Resultat: Optøningen starter.

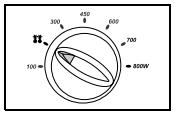
☛ Du må kun anvende kogegrej, som er mikroovnfast.

☛ Vælg den manuelle optøningsfunktion med en effekt på 180W, hvis du vil optø manuelt. Yderligere oplysninger om manuel optøning og optøningstider findes på side 18 (kun M1717N).

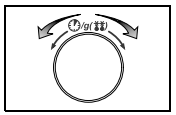
DK

Sådan anvendes den automatisk optøningsfunktion (M1727N)

Optøningsfunktionen gør det muligt at optø kød, fjerkræ eller fisk. Sæt den frosne mad midt på glaspladen og luk ovndøren.



1. Drej knappen **KONTROLKNAP TIL ÆNDRING AF VARMEEFFEKT VED TILBEREDNING** til symbolet **automatiske optøning** ( ).



2. Drej **TID/VÆGT-DREJESKIVE**(/g( )) -skiven for at vælge den korrekte vægt.
Resultat: Ovnens lys tænder, og glaspladen begynder at rotere.
1) Tilberedningen starter, og når den er færdig, bipper ovnen 4 gange.
2) Det afsluttende alarmsignal vil bippe 3 gange (1 gang hvert minut).
3) Den aktuelle tid vises igen.

✉ Brug kun opskrifter, der er beregnet til mikrobølgeovn.

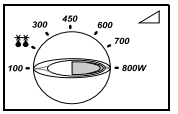
Indstillinger til automatisk optøning(M1727N)

Fjern alle former for emballage før optøning.
Placer den frosne mad på en drejeskive.
Vend maden, når ovnen bipper.
Overhold den tilsvarende hensætningstid efter at den automatiske optøning er afsluttet.

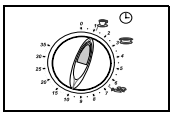
Mad	Portionsstørrelse	Hensætningstid	Anbefalinger
Kød	200-1500g	20-60 min	Afskærm kanterne med alufolie.
Fjerkræ	200-1500g	20-60 min	Vend maden, når ovnen bipper.
Fisk	200-1500g	20-50 min	

Hurtig opvarmning(M1717N)

Stil først maden midt på drejetallerknen, og luk ovndøren.



1. Stil **KONTROLKNAP TIL ÆNDRING AF VARMEEFFEKT VED TILBEREDNING** på fuld effekt.



2. Drej på **TIMER**-knappen for at vælge hurtig opvarmning. (drikkevarer, suppe/sauce eller færdigretter)

✉ Du må kun bruge kogegrej, som er mikroovnfast.

Indstilling til hurtig opvarmning(M1717N)

Her er nogle tips og anvisninger, som bør følges, når du tilbereder eller opvarmer mad med funktionen hurtig opvarmning.

Symbol	Madtype	Portion	Tilberedningstid	Varmefordelingstid
	Drikkevarer	150 ml	1 min 10sek.	1-2 mins
	Suppe/sauce (afkølet)	200-250 ml	3 min	2-3 mins
	Færdigretter	300-350 g	6 min 40sek.	3 mins

Kogegrejsguide

DK

For at kunne tilberede madvarer i mikrobølgeovnen skal mikrobølgerne have mulighed for at trænge ind i madvarerne, uden at blive reflekteret eller absorberet af det kogegrej, der anvendes.

Man skal derfor være omhyggelig, når man vælger kogegrej. Hvis kogegrejet er mærket som mikroovnfast, er du på den sikre side.

Den følgende tabel beskriver de forskellige typer kogegrej og indikerer, hvordan de bør anvendes i en mikrobølgeovn.

Kogegrej	Mikroovn-fast	Kommentarer
Aluminiumsfolie	✓ ✗	Kan anvendes i små stykker til at beskytte udsatte områder mod for kraftig opvarmning. Elektriske lysbuedannelser kan forekomme, hvis foliet er for tæt på ovnens vægge, eller hvis der anvendes for meget folie.
Stegeplade	✓	Forvarm ikke i mere end 8 minutter.
Porcelæn og stentøj	✓	Porcelæn, lervarer, glaseret stentøj og porcelæn er normalt velegnet, medmindre der er metalkant på.
Engangstallerkner af polyester/pap	✓	Nogle frosne retter er pakket i denne emballage.
Fastfood-emballage		
• Polystyrenkopper/ bakker	✓	Kan anvendes til opvarmning af madvarer. For meget varme kan dog medføre, at polystyrenet smelter.
• Papirposer eller avispapir	✗	Kan forårsage brand.
• Genbrugspapir eller metalklemmer	✗	Kan forårsage elektriske lysbuedannelser.
Glasvarer		
• Ildfaste serveringsfade	✓	Kan anvendes, medmindre der er metalkant på.
• Tyndt glas	✓	Kan anvendes til opvarmning af madvarer eller væsker. Skørt glas kan revne eller gå i stykker, hvis det opvarmes for hurtigt.
• Syltetøjsglas	✓	Låget skal tages af. Er kun egnet til at opvarmning af madvarer.
Metal		
• Skåle	✗	Kan medføre elektriske lysbuedannelser eller brand.
• Frostposer med ståltråd/-klemmer	✗	
Papir		
• Tallerkner, kopper, servietter og køkkenrulle	✓	Til korte tilberedningstider og opvarmning. Også til absorbering af overskydende fugtighed.
• Genbrugspapir	✗	Kan forårsage elektriske lysbuedannelser.
Plastik		
• Skåle	✓	Specielt hvis det er varmemodstandsdygtig termoplastik. Nogle andre typer plastik kan blive deformeret eller misfarvet ved høje temperaturer. Anvend ikke melaminplastik.
• Husholdningsfilm	✓	Kan bruges til at holde på fugtigheden. Bør ikke komme i kontakt med maden. Vær forsigtig, når filmen tages af, da varm damp vil strømme ud.
• Fryseposer	✓ ✗	Kun hvis de tåler kogning og ovnvarme. Bør ikke være lufttætte. Prik huller i med en gaffel, hvis det er nødvendigt.
Voks- eller fedttæt papir	✓	Kan bruges til at holde på fugtigheden og forhindre overstænkning.

Tilberedningsguide

MIKROBØLGER

Mikrobølgeenergi trænger faktisk direkte ind i madvarerne, tiltrækker og absorberer deres vand-, fedt- og sukkerindhold.
Mikrobølger får molekylerne i madvarerne til at bevæge sig hurtigt. Disse molekylers hurtige bevægelse skaber friktion, og den deraf følgende varme tilbereder madvarerne.

TILBEREDNING

Kogegrej for tilberedning med mikrobølger:
Kogegrejet skal altid gøre det muligt for mikrobølgeenergien at passere gennem det for at opnå maksimal effektivitet. Mikrobølger reflekteres af metal som f. eks. rustfrit stål, aluminium og kobber, men de kan trænge igennem keramik, glas, porcelæn og plastik samt papir og træ. Derfor må madvarer aldrig tilberedes i kogegrej af metal.

Madvarer der egner sig for tilberedning med mikrobølger:
Mange slags madvarer egner sig for tilberedning med mikrobølger, inklusive friske og frosne grøntsager, frugt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kød. Saucer, cremer, supper, dampede buddinger, syltetøj og chutneys kan også tilberedes i en mikrobølgeovn. I det store og hele er tilberedning med mikrobølger ideelt til alle madvarer, der normalt ville blive tilberedt på en kogeplade. F. eks. smeltning af smør og chokolade (se kapitlet med specielle tips).

Overdækning under tilberedning
Det er vigtigt at overdække madvarerne under tilberedning, da det vand, der fordamper, bliver til damp og bidrager til tilberedningsprocessen. Madvarer kan overdækkes på forskellige måder, f. eks. med en keramiktallerken, et plastiklåg eller husholdningsfilm, der er egnet til mikrobølger.

Varmefordelingstider
Når tilberedningen er slut, er varmefordelingstiden vigtig, for at temperaturen kan fordele sig ensartet i maden.

Tilberedningsguide for frosne grøntsager

Anvend en egnet ildfast glasskål med låg. Tilbered grøntsagerne overdækket i minimumstiden - se tabel. Fortsæt tilberedningen for at opnå det resultat, du gerne vil have.
Rør rundt 2 gange under tilberedningen og 1 gang efter tilberedningen. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Overdæk skålen i varmefordelingstiden.

Madtype	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordelingstid (min.)	Instruktioner
Spinat	150g	600W	5-6	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Broccoli	300g	600W	9½-10½	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Ærter	300g	600W	8-9	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Grønne bønner	300g	600W	10-11	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Blandede grøntsager (gulerødder/ ærter/majs)	300g	600W	8½-9½	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.
Blandede grøntsager (kinesisk type)	300g	600W	8-9	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand.

Tilberedningsguide(fortsat)

Tilberedningsguide for friske grøntsager

Anvend en egnet ildfast glasskål med låg. Tilsæt 30-45 ml koldt vand (2-3 spsk.) for hver 250 g, medmindre en anden mængde vand anbefales - se tabel. Fortsæt tilberedningen, for at opnå det resultat, du gerne vil have. Rør rundt 1 gang under tilberedningen og 1 gang efter tilberedningen. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen.
Overdæk skålen i varmefordelingstiden på 3 minutter.

Tip: Skær de friske grøntsager i lige store stykker. Jo mindre de skæres ud, jo hurtigere vil de koge.

Alle friske grøntsager bør tilberedes ved maksimal mikrobølge-effekt (800W).

Madtype	Portion	Tid (min.)	Varmefordelingstid (min.)	Instruktioner
Broccoli	250g 500g	4½-5 8-8½	3	Forbered lige store buketter. Læg stilkene mod midten.
Rosenkål	250g	6-7	3	Tilsæt 60-75 ml (5-6 spsk.) vand.
Gulerødder	250g	4½-5	3	Skær gulerødder i lige store skiver.
Blomkål	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Forbered lige store buketter. Skær store buketter midt over. Læg stilkene mod midten.
Courgetter	250g	3½-4	3	Skær courgetter i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spsk.) vand eller en klat smør. Kog dem, til de er møre.
Auberginer	250g	4½-5	3	Skær auberginer i små skiver og dryp 1 spsk. citronjuice på.
Porrer	250g	5-5½	3	Skær porrer i tykke skiver.
Champions	125g 250g	1½-2 3½-4	3	Forbered små hele champions eller champions i skiver. Tilsæt ikke vand. Dryp citronjuice på. Tilsæt salt og peber. Hæld væden fra inden servering.
Løg	250g	5½-6	3	Skær løg i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spsk.) vand.
Peberfrugter	250g	4½-5	3	Skær peberfrugter i små skiver.
Kartofler	250g 500g	4½-5½ 8-9	3	Vej de skrællede kartofter og skær dem i lige store halvdele eller kvarte.
Kålhoveder	250g	5-5½	3	Skær kålhoved i små terninger.

Tilberedningsguide for ris og pasta

Ris: Anvend en stor ildfast glasskål med låg - ris udvider sig til det dobbelte under
tilberedningen. Skal være overdækket under tilberedningen. Når tilberedningstiden er udløbet, rør da rundt i risene inden varmefordelingstiden og tilsæt salt eller krydderier og smør. Bemærk: Risene har eventuelt ikke absorberet alt vandet, når tilberedningstiden er udløbet.

Pasta: Anvend en stor ildfast glasskål. Tilsæt kogende vand og en smule salt og rør godt rundt.
Pastaen skal tilberedes uden at være overdækket.
Rør nu og da rundt under og efter tilberedningen. Overdæk pastaen i varmefordelingstiden og hæld al væden fra bagefter.

Madtype	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordelingstid (min.)	Instruktioner
Hvide ris (blancherede)	250g	800W	17-18	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Brune ris (blancherede)	250g	800W	22-23	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Brune ris	250g	800W	22-23	10	Tilsæt 600 ml koldt vand.
Blandede ris (ris + vilde ris)	250g	800W	18-19	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Blandet majs (ris + korn)	250g	800W	19-20	5	Tilsæt 400 ml koldt vand.
Pasta	250g	800W	11-12	5	Tilsæt 1000 ml varmt vand.

DK

GENOPVARMNING

Din mikrobølgeovn vil kunne genopvarme madvarer på en brøkdel af den tid, som det normalt tager i almindelige ovne eller på almindelige kogeplader.
Anvend varmeeffekterne og genopvarmningstiderne i følgende diagram som retningslinier. Tiderne i diagrammet går ud fra væsker med en stuetemperatur på ca. +18 til +20°C eller afkølede madvarer med en temperatur på ca. +5 til +7°C.

Tilrettelæggelse og overdækning
Undgå at genopvarme store stykker som hele stege - de har tendens til at blive stegt for meget og tørre ud, inden det inderste er blevet varmt. Genopvarmning af små stykker vil blive mere vellykket.

Varmeeffekter og omrøring
Nogle madvarer kan genopvarmes med en effekt på 800W, medens andre bør genopvarmes med 600W, 450W eller endog 300W.
Kontrollér tabellerne med retningslinierne. Normalt er det bedre at genopvarme madvarer med lav varmeeffekt, hvis maden skal være delikat, i store kvantiteter, eller hvis de er egnet til en meget hurtig opvarmning (f. eks. kødpie).

Rør grundigt rundt og vend madvarerne under genopvarmningen for at opnå det bedste resultat. Rør rundt igen inden servering, hvis det er muligt.

Vær især omhyggelig, når væsker og babymad skal opvarmes. For at undgå voldsom kogning af væsker og eventuel skoldning, rør da rundt både før, under og efter opvarmningen. Lad dem blive i mikrobølgeovnen i varmefordelingstiden. Vi anbefaler at sætte en plastikske eller en glaspind i væskerne. Undgå for kraftig opvarmning (og dermed spolering) af madvarerne.
Det er absolut at foretrække at undervurdere tilberedningstiden og så supplere med ekstra opvarmningstid, hvis det er nødvendigt.

Opvarmnings- og varmefordelingstider
Når madvarer skal genopvarmes første gang, er det nyttigt at gøre et notat om den tid, det tager - af hensyn til fremtidig reference.

Sørg altid for, at den genopvarmede mad er rygende varm hele vejen igennem.

Lad maden stå et lille stykke tid efter genopvarmningen - for at lade temperaturen blive fordelt. Den anbefalede varmefordelingstid efter genopvarmning er 2-4 minutter, medmindre et andet tidsrum anbefales i diagrammet.

Vær især omhyggelig, når væsker og babymad skal opvarmes. Se også kapitlet med sikkerhedsforskrifter.

GENOPVARMNING AF VÆSKER

Sørg altid for en varmefordelingstid på mindst 20 sekunder, efter at ovnen er slukket, så temperaturen kan fordele sig. Rør rundt under opvarmning, hvis det er nødvendigt, og rør ALTID rundt efter opvarmning. For at undgå voldsom kogning og eventuel skoldning, skal du sætte en ske eller en glaspind i drikkevarer og røre rundt både før, under og efter opvarmning.

GENOPVARMNING AF BABYMAD

BABYMAD:
Hæld babymaden ud i en dyb keramiktallerken. Overdæk den med et plastiklåg. Rør godt rundt efter genopvarmning! Lad den stå i 2-3 minutter før servering. Rør rundt igen og kontrollér temperaturen. Anbefalet serveringstemperatur: 30-40°C.

BABYMÆLK:
Hæld mælken i en steriliseret glasflaske. Den skal varmes op uden overdækning. Varm aldrig en babys flaske med sutten på, da flasken kan eksplodere, hvis den varmes for meget. Ryst flasken godt inden varmefordelingstiden og igen inden servering! Kontrollér altid babymælkens og babymadens temperatur omhyggeligt, inden du giver babyen den. Anbefalet serveringstemperatur: 37°C.

BEMÆRK:
Det er specielt vigtigt at kontrollere babymad inden servering for at undgå forbrændinger. Anvend varmeeffekterne og tiderne i den næste tabel som retningslinier for genopvarmning.

Tilberedningsguide(fortsat)

Genopvarmning af babymad og babymælk

Anvend varmeeffekterne og tiderne i denne tabel som retningslinier for genopvarmning.

Madtype	Portion	Effekt	Tid	Varmefordelingstid (min.)	Instruktioner
Babymad (grøntsager + kød)	190g	600W	30sek.	2-3	Hæld babymaden ud i en dyb keramiktallerken. Lad den være overdækket under opvarmningen. Rør rundt efter opvarmningstiden. Lad den stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt og kontrollér temperaturen omhyggeligt inden servering.
Babygrød (korn + mælk + frugt)	190g	600W	20sek..	2-3	Hæld babygrøden ud i en dyb keramiktallerken. Lad den være overdækket under opvarmningen. Rør rundt efter opvarmningstiden. Lad den stå i 2-3 minutter. Rør godt rundt og kontrollér temperaturen omhyggeligt inden servering.
Babymælk	100ml 200ml	300W	30-40sek. 1min - 1min 10sek.	2-3	Rør rundt eller ryst mælken godt og hæld den i en steriliseret glasflaske. Sæt den midt på glaspladen. Den skal varmes op uden overdækning. Ryst flasken godt og lad den stå i mindst 2 minutter. Ryst den godt og kontrollér temperaturen omhyggeligt inden servering.

Genopvarmning af væsker og madvarer

Anvend varmeeffekter og tider i denne tabel som retningslinier for genopvarmning.

Madtype	Portion	Effekt	Tid (min.)	Varmefordelingstid (min.)	Instruktioner
Drikke (kaffe, mælk, te, vand ved stuetemperatur)	150 ml (1 kop) 250 ml (1 krus)	800W	1-1½ 1½-2	1-2	Skænk i en keramisk kop og opvarm utildækket. Placer koppen (150ml) eller kruset (250ml) på drejeskivens centrum. Omrør omhyggeligt før og efter hensætningstiden.
Suppe (afkølet)	250g 450g	800W	3-3½ 4-4½	2-3	Hæld suppen i en dyb keramiktallerken. Dæk den over med et plastiklåg. Rør godt rundt efter genopvarmning. Rør rundt igen inden servering.
Sammenkogte retter (afkølet)	350g	600W	5-6	2-3	Anbring retten i en dyb keramiktallerken. Dæk den over med et plastiklåg. Rør rundt af og til under genopvarmningen og igen inden varmefordelingstiden og serveringen.
Pasta med sauce (afkølet)	350g	600W	4-5	3	Anbring pastaen (f. eks. spaghetti eller nudler) på en flad keramiktallerken. Dæk den over med husholdningfilm, der er egnet til mikrobølger. Rør rundt inden servering.
Fyldt pasta med sauce (afkølet)	350g	600W	4½-5½	3	Anbring den fyldte pasta (f. eks. ravioli, tortellini) i en dyb keramiktallerken. Dæk den over med et plastiklåg. Rør rundt af og til under genopvarmningen og igen inden varmefordelingstiden og serveringen.
Portionsanretning (afkølet)	350g 450g	600W	5-6 6-7	3	Placer et måltid med 2-3 kølede dele på en keramisk plade Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie.

Tilberedningsguide(fortsat)

MANUEL OPTØNING (Kun M1717N)

Mikrobølger er fremragende til optøning af frossen man. Mikrobølgerne tør maden nænsomt op i løbet af kort tid. Dette kan være en stor fordel hvis man skulle få uventede gæster.
Frossen fjerkræ skal optøs meget grundigt inden tilberedning. Fjern eventuelle metalsnore og tag fjerkræet ud af indpakning, så væsken fra optøningen kan løbe ud.
Sæt den frosne mad på en tallerken uden at dække den til. Vend den midtvejs under optøningen. Hæld væske fra og fjern kråsen så hurtigt som muligt.
Kontroller undervejs om maden føles varm.
Hvis mindre dele af maden begynder at blive opvarmet, kan du beskytte dem ved at pakke dem ind i mindre stykker aluminiumsfolie under optøningen.
Hvis det yderste af fjerkræet begynder blive opvarmet, kan du afbryde optøningen og lade maden stå i 20 minutter inden du fortsætter.

Lad fisk, kød og fjerkræ hvile for at fuldbyrde optøningen. Varmefordelingstiden vil variere alt efter hvor stor mængde der skal tøs op. Se nedenstående tabel.

Vink: Flade madvarer tør op hurtigere en tykke, små mængder kræver kortere optøningstid end store. Vær opmærksom på dette når du fryser og optør mad.

Anvend følgende tabel som rettesnor ved optøning af mad med temperaturer på -18 to - 20°C.

Alle frosne madvarer skal optøs ved den dertil egnede effekt (180 W,).

Madtype	Portion	Tid (min.)	Varmeford-elingstid (min.)	Instruktioner
Kød				
Hakket oksekød	500g	14 -15	5-20	Læg kødet på en flad tallerken. Beskyt tynde kanter med aluminiumsfolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden!
Svinekoteletter	250g	7-7½		
Fjerkræ				
Kyllingestykker	500g (2 stk.)	15 -16	15-40	Læg kyllingestykkerne på en flad tallerken med skindsiden, nedad. Hele kyllinger lægges først med brystsiden nedad. Beskyt de tynde dele såsom vinger og endestykker med aluminiumsfolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden!
Hel kylling	900g	32 -34		
Fisk				
Fiskefileter	250g (2 stk.)	7-8	5-20	Læg de frosne fisk midt på en flad tallerken. Gem tynde dele under tykke. Beskyt tynde dele med aluminiumsfolie. Vend efter halvdelen af optøningstiden!
	400g (4 stk.)	12 - 13		
Frugt				
Bær	250g	7 - 8	5 - 10	Fordel frugten på en flad glastallerken (med stor diameter).
Brød				
Rundstykker (á ca. 50 g)	2 stk.	1½ - 2	5 - 10	Rundstykker arrangeres cirkulært, brød horisontalt på et stykke køkkenrulle midt på pladen. Vend efter halvdelen af optøningstiden!
	4 stk.	3 - 4		
Toast/ Sandwich	250g	4 - 5		
Rugbrød (hvede + rug/ flerkorn)	500g	8 - 10		

Tilberedningsguide(fortsat)

SPECIELLE TIPS

SMELTNING AF SMØR
Læg 50 g smør i en lille dyb glasskål. Dæk den over med et plastiklåg.
Varm op i 30-40 sekunder med effekt 800 W, indtil smørret er smeltet.

SMELTNING AF CHOKOLADE
Læg 100 g chokolade i en lille dyb glasskål.
Varm op i 3-5 minutter, indtil chokoladen er smeltet.
Rør rundt en eller to gange under smeltningen.

SMELTNING AF HONNING I FAST KONSISTENS
Læg 20 g honning i fast konsistens i en lille dyb glasskål.
Varm den op i 20-30 sekunder med effekt 300 W, indtil honningen er smeltet.

SMELTNING AF HUSBLAS
Læg tørre stykker husblas (10 g) i koldt vand i 5 minutter.
Hæld vandet fra husblassen og læg den i en lille ildfast glasskål.
Varm op i 1 minut med effekt 300 W.
Rør rundt efter smeltningen.

TILBEREDNING AF GLASUR (TIL KAGER OG KONDITORKAGER)
Bland flormelis (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml koldt vand. Varm blandingen op i en ildfast glasskål uden overdækning i 3½ til 4½ minut med effekt 800 W, indtil glasuren er gennemsigtig. Rør rundt to gange under opvarmningen.

TILBEREDNING AF SYLTETØJ
Læg 600 g frugt (f. eks. blandede bær) i en ildfast glassål af passende størrelse med låg. Tilsæt 300 g konserverende sukker og rør godt rundt. Tilbered med låget på i 10-12 minutter med effekt 800 W. Rør rundt adskillige gange under tilberedningen. Hæld syltetøjet direkte på små syltetøjsglas med skruelåg. Hold fast på låget i 5 minutter.

TILBEREDNING AF BUDDING
Bland buddingpulveret med sukker og mælk (500 ml) ifølge producentens instruktioner og rør godt rundt. Brug en ildfast glasskål af passende størrelse med låg. Tilbered buddingen overdækket i 6½ til 7½ minutter med effekt 800 W.
Rør godt rundt adskillige gange under tilberedningen.

BRUNING AF MANDELFLAGER
Spred 30 g mandelflager jævnt ud på en mellemstor keramiktallerken. Rør adskillige gange rundt under bruningen, der varer 3½ til 4½ minut med effekt 600W.
Lad mandelflagerne stå i 2-3 minutter i ovnen. Brug grydelapper, når de tages ud!

Rengøring af mikrobølgeovnen

DK

Følgende af mikrobølgeovnens dele bør rengøres regelmæssigt for at forhindre, at fedtpletter og madrester sætter sig fast:

- ***Indvendige og udvendige flader***
- ***Ovndør og ovndørens pakninger***
- ***Glasplade og rullering***

☛ Sørg **ALTID** for at ovndørens pakninger er rene, og at ovndøren lukker helt tæt.

1. Rengør de udvendige overflader med en blød klud og varmt sæbevand. Skyl efter og aftør.

2. Fjern alle stænk og fedtpletter fra de indvendige flader og på rulleringen med en klud med sæbevand. Skyl efter og aftør.

3. For at løsne fastbrændte madrester og fjerne lugte: Stil en kop med fortyndet citronjuice på glaspladen og tænd for ovnen i 10 minutter ved maksimal varmeeffekt.

4. Vask glaspladen, når som helst det er nødvendigt; den kan vaskes i opvaskemaskinen.

☛ **SPILD IKKE** vand i ventilationshullerne. Anvend **ALDRIG** midler, der ridser, eller kemiske opløsningsmidler. Vær især omhyggelig, når ovndørens pakninger rengøres, så partikler ikke:

- Hober sig op
- Forhindrer ovndøren i at lukke helt tæt.

DK

Opmagasinering og reparation af mikrobølgeovnen

Nogle få enkle forholdsregler bør tages, når mikrobølgeovnen skal opmagasineres eller repareres.

Ovnen må ikke anvendes, hvis ovndøren eller ovndørens pakninger er defekte:

- ***Ødelagt hængsel***
- ***Slidte pakninger***
- ***Bulet eller bøjet ydre kabinet***

Kun en kvalificeret servicetekniker bør udføre reparationer.

☛ Afmontér **ALDRIG** ovnens ydre kabinet. Hvis ovnen er defekt og har behov for reparation, eller du er i tvivl om dens tilstand:
- Tag stikket ud af kontakten
- Kontakt den nærmeste afdeling for service-efter-salg

✉ Hvis du ønsker at opmagasinere din ovn midlertidigt, vælg da et tørt og støvfrit sted.

Forklaring: Støv og fugt kan have en skadelig påvirkning på komponenterne i ovnen.

✉ Denne mikrobølgeovn er ikke beregnet til kommercielt brug.

Tekniske specifikationer

SAMSUNG stræber hele tiden efter at udvikle sine produkter. Både de tekniske specifikationer og disse betjeningsvejledninger forbeholder vi os ret til at ændre uden forudgående varsel.

Model	**M1727N / M1717N**
Strømkilde	230V ~ 50 Hz
Strømforbrug Mikrobølge	 1150 W
Varmeeffekt	100 W / 800 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Kølemetode	Kølende blæsermotor
Mål (B x H x D) Ydermål Ovnrum	 489 x 275 x 397 mm 306 x 211 x 320 mm
Volumen	20 liter
Vægt Netto	 Ca. 13.5 kg

Bemærk

Bemærk

Bemærk

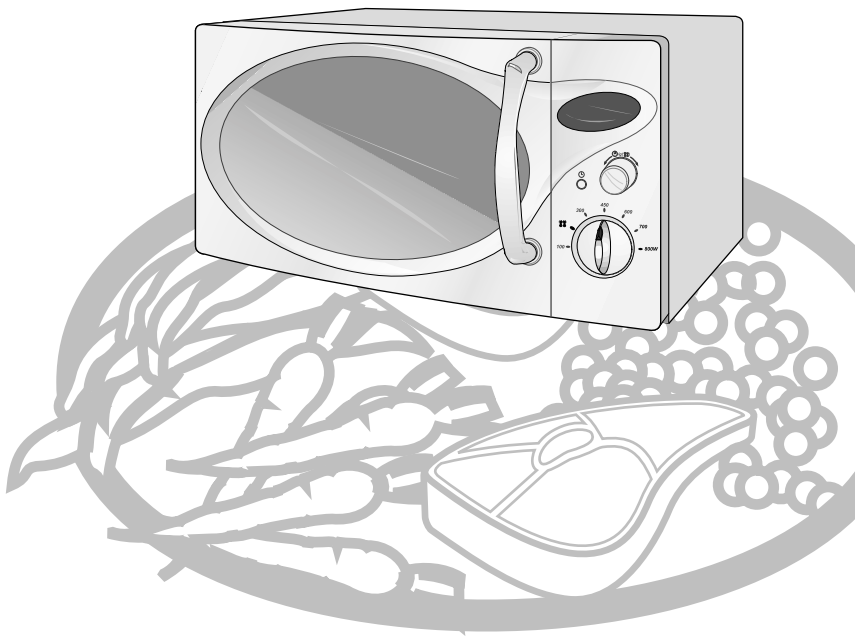
ELECTRONICS

SAMSUNG

MICROWAVE OVEN

Owner's Instructions and Cooking Guide

M1727N / M1717N



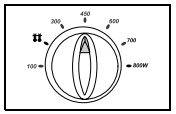
Quick Look-up Guide 2
Oven 3
Accessories 3
Control Panel 4
Using this Instruction Booklet 5
Safety Precautions 6
Installing Your Microwave oven 7
Setting the Time(M1727N) 7
How a Microwave Oven Works 8
Checking that Your Oven is Operating Correctly 8
What to Do if You are in Doubt or Have a Problem 9
Cooking / Reheating 9
Power Levels 10
Stopping the Cooking 10
Adjusting the Cooking Time 11
Manual Defrosting of Food(M1717N) 11
Using the Auto Defrosting Feature(M1727N) 12
Auto Defrost Settings(M1727N) 12
Using the Instant Reheat Feature(M1717N) 12
Instant Reheat Settings(M1717N) 12
Cookware Guide 13
Cooking Guide 14
Cleaning Your Microwave Oven 19
Storing and Repairing Your Microwave Oven 20
Technical Specifications 20

Quick Look-up Guide

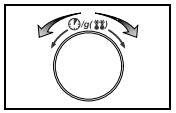
GB

Model : M1727N

If you want to cook some food

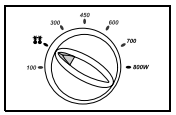


1. Place the food in the oven.
   Select the power level by rotating the **COOKING POWER CONTROL** knob.

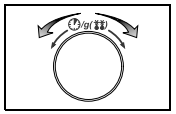


2. Select the cooking time by rotating the **Time/Weight** (⏲/g(⁂)) dial.
   Result: Cooking starts after about two seconds.

If you want to auto defrost some food

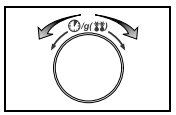


1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Auto Defrost**(⁂)symbol.



2. Turn the **Time/Weight**(⏲/g(⁂)) dial to select the appropriate weight.
   Result: Cooking starts after about two seconds.

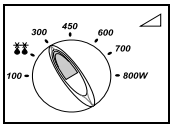
If you want to adjust the cooking time



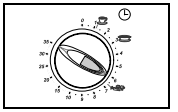
Leave the food in the oven.
Turn the **Time/Weight**(⏲/g(⁂)) dial to the desired time.

Model : M1717N

If you want to cook some food

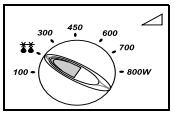


1. Place the food in the oven.
   Select the power level by rotating the **COOKING POWER CONTROL** knob.

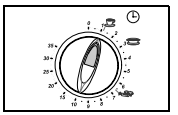


2. Select the cooking time by rotating the **TIMER** knob.

If you want to defrost some food

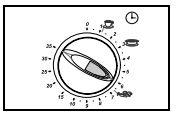


1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Manual Defrost**(⁂) symbol.



2. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.

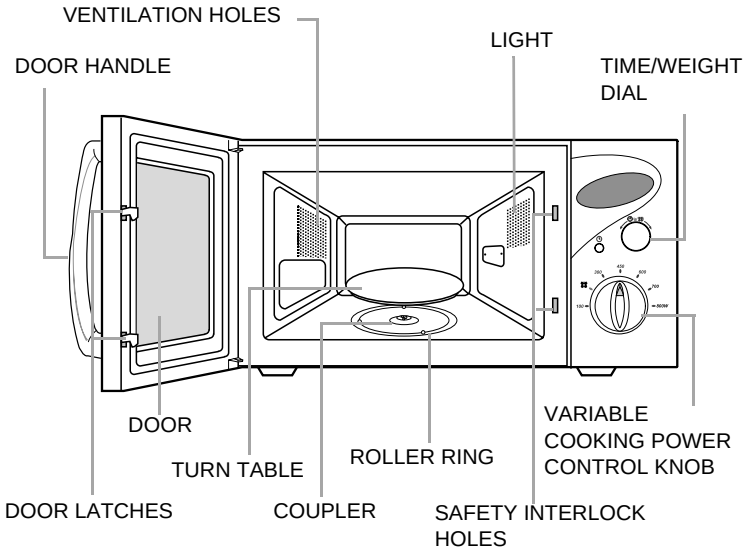
If you want to adjust the cooking time



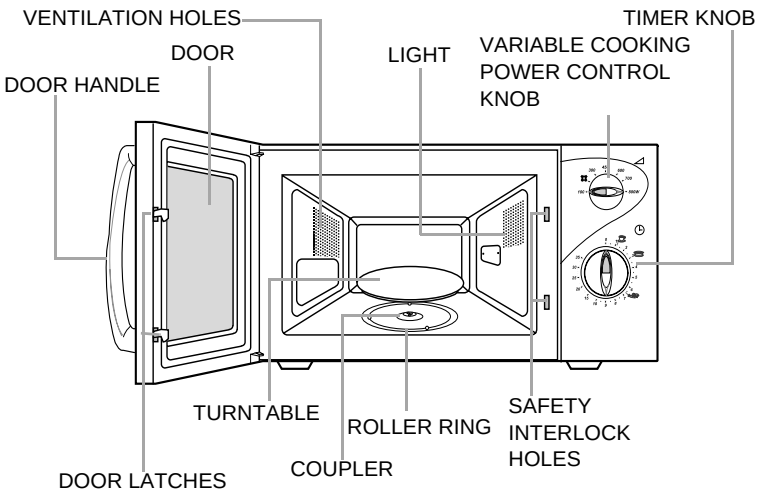
Leave the food in the oven.
Turn the **TIMER** knob to desired time.

Oven

Model : M1727N

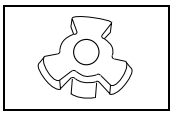


Model : M1717N

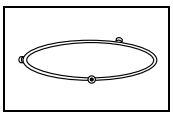


Accessories

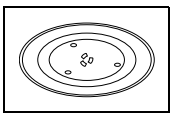
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



1. Coupler, already placed over the motor shaft in the base of the oven.
Purpose: The coupler rotates the turntable.



2. Roller ring, to be placed in the centre of the oven.
Purpose: The roller ring supports the turntable.



3. Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

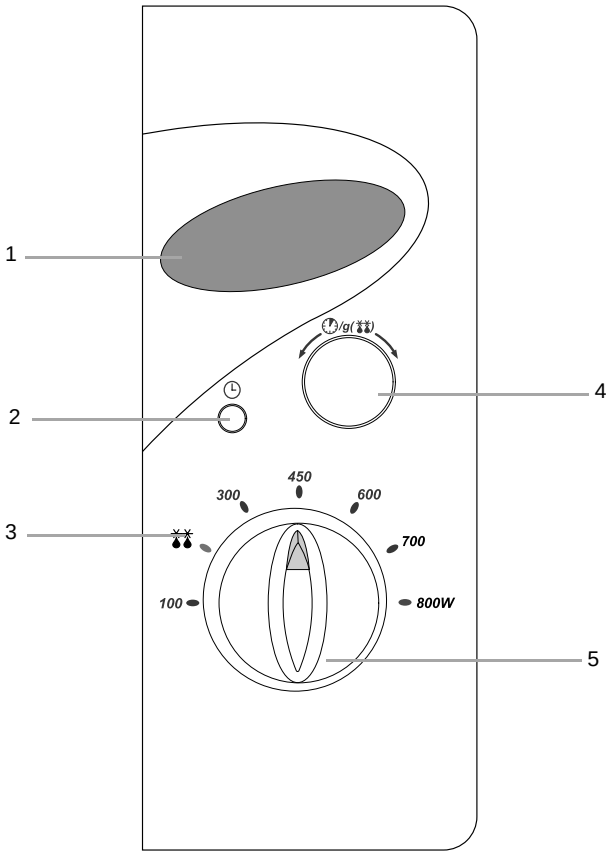
☛ DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

GB

Control Panel

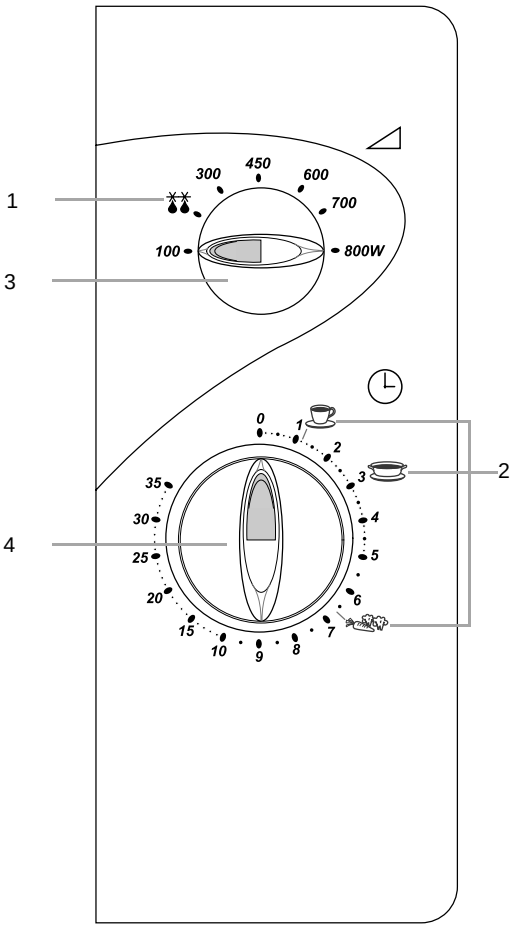
GB

Model :M1727N



1. DISPLAY
2. CLOCK SETTING BUTTON
3. AUTO DEFROST
4. TIME/WEIGHT DIAL
5. VARIABLE COOKING POWER CONTROL KNOB

Model : M1717N



1. MANUAL DEFROST
2. INSTANT REHEAT
3. VARIABLE COOKING POWER CONTROL KNOB
4. TIMER KNOB

Using this Instruction Booklet

GB

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining three basic cooking operations:

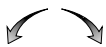
- ***Cooking food***
- ***Defrosting food***
- ***Adding extra cooking time***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use three different symbols.

Importante

Note



Turn

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door, door seals and sealing surfaces
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) Power cable

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

GB

Important Safety Instructions.

Read Carefully and keep for future reference.

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1. **DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:
   - Metallic containers
   - Dinnerware with gold or silver trimmings
   - Skewers, forks, etc.

   Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.
2. **DO NOT** heat:
   - Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers
     Ex) Baby food jars
   - Airtight food.
     Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

   Reason: The increase in pressure may cause them to explode.
   Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.
3. **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.
   Reason: The oven walls may be damaged.
   Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times.
   The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.
4. **DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.
   Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.
5. **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.
   Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish.The dishes are therefore hot.
6. **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.
   Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, even though they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.
7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
   - Do not store flammable materials in the oven
   - Remove wire twist ties from paper or plastic bags
   - Do not use your microwave oven to dry newspapers
   - If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply
8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
   - **ALWAYS** allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
   - Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
   - Take care when handling the container after heating. You may burn yourself if the container is too hot.
   - A risk of delayed eruptive boiling exists.
   - To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

   Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.
   - In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
     * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
     * Cover with a clean, dry dressing.
     * Do not apply any creams, oils or lotions.
   - **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
   - **ALWAYS** check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
   - **NEVER** heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.
9. Be careful not to damage the power cable.
   - Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
   - Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.
10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.
    Reason: The hot air or steam released may cause scalding.
11. Keep the inside of the oven clean.
    Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.
12. You may notice a "Clicking" sound during operation(especially when the oven is defrosting).
    Reason: This sound is normal when the electrical power output is changing.
13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automati-cally for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

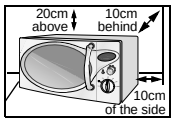
During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

IMPORTANT

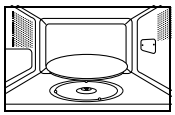
Young children should **NEVER** be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Installing Your Microwave oven

Place the oven on a flat, level surface that strong that is enough to safely bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
Install the roller ring and turntable.
Check that the turntable rotates freely.

3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.

☛ For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Contact your local dealer to have it replaced. The power cable of ISRAEL is PENCON(ZD16A), S/AFRICA APEX LEADS SA16 and NIGERIA, GHANA, KENYA and U.A.E is PENCON(UD13A1).

☛ **Do not** install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

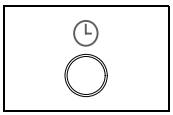
Setting the Time(M1727N)

GB

Your microwave oven has an inbuilt clock. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

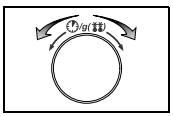
- ***When you first install your microwave oven***
- ***After a power failure***

✉ Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer or winter time.

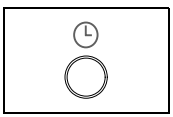


1. **To display the time in the...Then press the ◷ button...**

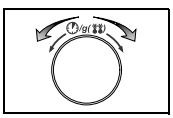
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



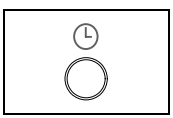
2. Turn the **Time/Weight**(◷/g/(⁂)) dial to set the hour.



3. Press the ◷ button.



4. Turn the **Time/Weight**(◷/g/(⁂)) dial to set the minute.



5. Press the ◷ button.

GB

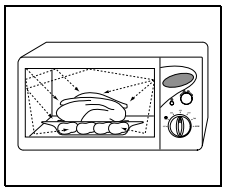
How a Microwave Oven Works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- ***Defrost***
- ***Cook***
- ***Reheat***

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

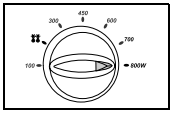
- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

Checking that Your Oven is Operating Correctly

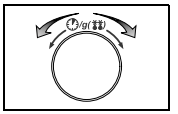
The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

First, place a bowl of water on the turntable. Then, close the door.

Model : M1727N

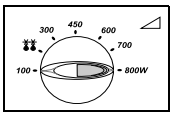


1. Select the power level to maximum by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob.

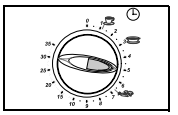


2. Select the time 4 to 5 minutes by turning the **Time/Weight** (⏱/g/⁂) dial.
   The water should then be boiling.
   Result: Cooking starts after about two seconds.

Model :M1717N



1. Select the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.



2. Select the time 4 to 5 minutes by turning the **TIMER** knob.
   The water should then be boiling.

✉ The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

- This is normal.
  - Condensation inside the oven
  - Air flow around the door and outer casing
  - Light reflection around the door and outer casing
  - Steam escaping from around the door or vents

- The oven does not start when you turn the **Time/Weight**(⏱/g/🍴) dial.(M1727N)
  - Is the door completely closed?

- The oven does not start when you turn the **TIMER** knob.(M1717N)
  - Is the door completely closed?

- The food is not cooked at all
  - Have you set the timer correctly and/or turn the **Time/Weight**(⏱/g/🍴) dial.(M1727N)
  - Have you set the timer correctly?(M1717N)
  - Is the door closed?
  - Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

- The food is either overcooked or undercooked
  - Was the appropriate cooking length set for the type of food?
  - Was an appropriate power level chosen?

- Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
  - Have you used a dish with metal trimmings?
  - Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
  - Is aluminium foil too close to the inside walls?

- The oven causes interference with radios or televisions
  - Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
  - If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.(M1727N)

✉ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

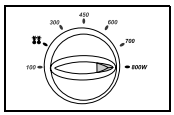
Cooking / Reheating

GB

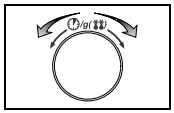
The following procedure explains how to cook or reheat food. ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

Model : M1727N

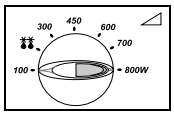


1. Select the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.
(MAXIMUM POWER : 800 W)

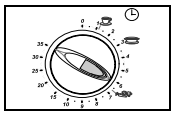


2. Select the time by turning the **Time / Weight**(⏱/g/🍴) dial.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Model : M1717N



1. Select the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.
(MAXIMUM POWER: 800 W)



2. Select the time by turning **TIMER** knob.
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.

☛ **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

✉ You can change the power level during cooking by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob.

GB

Power Levels

You can choose any of the power levels listed below.

Power Level	Output
HIGH	800 W
REHEAT	700 W
MEDIUM HIGH	600 W
MEDIUM	450 W
MEDIUM LOW	300 W
MANUAL DEFROST( ) : M1717N	180 W
AUTO DEFROST( ) : M1727N	180 W
LOW / KEEP WARM	100 W

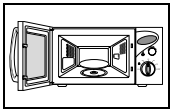
✉ If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

✉ If you select lower power level, the cooking time must be increased.

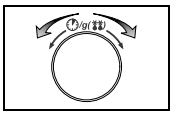
Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time to check the food.

Model : M1727N

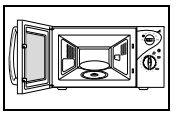


1. To stop temporarily;
Open the door.
Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door.

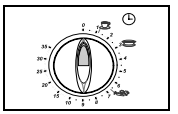


2. To stop Completely;
Turn the **Time / Weight**( ) dial to the left.
"0" will be displayed.

Model : M1717N



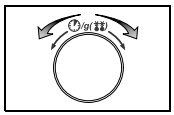
1. To stop temporarily;
Open the door.
Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door.



2. To stop Completely;
Turn the **TIMER** knob to "0".

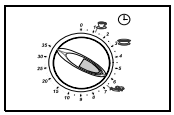
Adjusting the Cooking Time

Model : M1727N



Adjust the remaining cooking time by rotating the **Time / Weight** (⏱/g/🍖) dial.
Turn the dial right or left to increase the cooking time of your food during the cooking process.

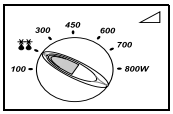
Model : M1717N



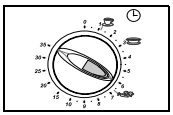
Adjust the remaining cooking time by rotating the **TIMER** knob.

Manual Defrosting of Food(M1717N)

The Manual Defrost feature enables you to defrost meat, poultry fish or fruit. First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Manual Defrost**(🍖) symbol.



2. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.
Result: Defrosting begins.

☛ Use only recipients that are microwave-safe.

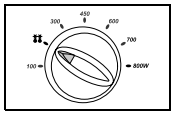
☛ Select the Manual Defrosting function with a power level of 180W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 18 (M1717N only).

GB

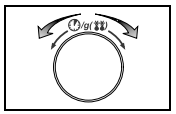
Using the Auto Defrosting Feature(M1727N)

The Auto Defrost feature enables you to defrost meat, poultry or fish.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Auto Defrost**( ) symbol.



2. Turn the **Timer/Weight**(/g( )) dial select the appropriate weight.

Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

✉ Use only recipients that are microwave-safe.

Auto Defrost Settings(M1727N)

Remove all kinds of packaging material before defrosting.

Place the frozen foods on a turntable.

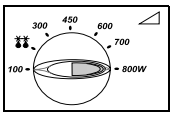
Turn the food over when the oven beeps.

Keep the corresponding standing time after Auto Defrosting has finished.

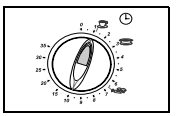
Food	Portion	Standing Time	Recommendation
Meat	200-1500g	20-60 min	Shield the edges with aluminium foil.
Poultry	200-1500g	20-60 min	Turn the food over when the oven
Fish	200-1500g	20-50 min	beeps.

Using the Instant Reheat Feature(M1717N)

First, place the food in the center of the turntable and close the door.



1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to Max Power.



2. Turn the **TIMER** knob to select Instant Reheat. (drinks or soup/sauce, fresh vegetables).

✉ Use only recipients that are microwave-safe.

Instant Reheat Settings(M1717N)

Here are a few tips and recommendations to be followed when cooking or reheating food with the Instant Reheat and Cooking Feature.

Symbols	Food	Serving Size	Cooking Time	Standing Time
	Drinks	150 ml	1 min 10 sec	1-2 mins
	Soup/Sauce (chilled)	200-250 ml	3 min	2-3 mins
	Fresh vegetables	300-350 g	6 min 40 sec	3 mins

Cookware Guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

GB

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
Spinach	150g	600W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	600W	9½-10½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Peas	300g	600W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	600W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/ corn)	300g	600W	8½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	600W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide(continued)

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g 500g	4½-5 8-8½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	6-7	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	4½-5	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	5-5½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1½-2 3½-4	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g 500g	4½-5½ 8-9	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g	800W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g	800W	22-23	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice	250g	800W	22-23	10	Add 600 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g	800W	18-19	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g	800W	19-20	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250g	800W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

GB

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK:
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:
Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	600W	30sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	600W	20sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	300W	30-40sec. 1min to 1min 10sec	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 2 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea, water with room temperature)	150ml (1 cup) 250ml (1 mug)	800W	1-1½ 1½-2	1-2	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup(150 ml) or mug(250 ml) in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
Soup (chilled)	250g 450g	800W	3-3½ 4-4½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	600W	5-6	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	600W	4-5	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	600W	4½-5½	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g 450g	600W	5-6 6-7	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

GB

MANUAL DEFROSTING (M1717N only)

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W, ⁂).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	500g	14 -15	5-20	Place the meat on a flat ceramic plate.
Pork steaks	250g	7-7½		Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Poultry				
Chicken pieces	500g (2 pcs)	15 -16	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate.
Whole chicken	900g	32 -34		Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fish				
Fish fillets	250g (2 pcs)	7-8	5-20	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate.
	400g (4 pcs)	12 - 13		Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250g	7 - 8	5 - 10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs	1½ - 2	5 - 10	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable.
	4 pcs	3 - 4		
Toast/ Sandwich	250g	4 - 5		
German bread (wheat+rye flour)	500g	8 - 10		Turn over after half of defrosting time!

Cooking Guide(continued)

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTNG CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 ½ to 4 ½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 ½ to 7 ½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3 ½ to 4 ½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

GB

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Turntable and Roller rings***

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and that the door closes properly.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

☛ **DO NOT** spill water in the vents. NEVER use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician scan repair this oven.

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

✉ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

✉ This microwave oven is not intended for commercial use.

Technical Specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	**M1727N / M1717N**
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption	
Microwave	1150 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	
Outside	489 x 275 x 397 mm
Oven cavity	306 x 211 x 320 mm
Volume	20 liter
Weight	
Net	13.5 kg approx

Note

Note

Note

SAMSUNG
ELECTRONICS